

Recette

Brioche graines au beurre

Par : Loic Lafonte

CODE SAP	INGREDIENTS	EN G
	Farine de Gruau	1000
	Œufs (4°C)	600
	Sel	20
	Sucre	150
	Levure	60
4010254	Puratos Prima Madre	100
4001996	Puratos S500 Spécial	10
4011194	Puratos Softgrain Golden 6	395
	Beurre doux	300
TOTAL		2208



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)

4 minutes en première vitesse et 12 minutes en deuxième, ajouter le beurre +/- 5 minutes en première puis les graines toujours en première vitesse

Température de pâte

25-26°C

Pointage

30 minutes à T° ambiante, division 50 ou 100g selon poids et pré-façonnage en boudin

Mise en froid

1 nuit à 4°C

Façonnage

Façonnage format baguette et réaliser une tresse à 6 branches

Apprêt

1H30-2H à 28°C

Décors / Coup de lame

Dorer au Puratos Sunset Glaze

Cuisson (four à sole)

180°C durant 35 à 45 minutes selon poids, sans buée

Ressuage

Sur grille

Astuce de notre boulanger :

Pour une meilleure conservation et un bon moelleux, emballez vos produits en pâte riche de façon hermétique à une température comprise entre 25 et 27°C à cœur).