

Brioche

Senta Tempo Bio

INGREDIENTS

Farine T65 Bio	1000 g
Senta Tempo Bio	50 g
Eau	300 g
Œufs entiers Bio	300 g
Levure Levante	50 g
Sucre de coco	100 g
Sel de Guérande	15 g
Huile de coco désodorisé	200 g



METHODE DE TRAVAIL

	4min en 1ère en deuxième jusqu'à décollement
Pétrissage (spirale)	puis incorporer l'huile de coco
Température de pâte	24°C
Pointage	20mn en masse
Division/façonnage	6 X 50
Repos	Au froid toute la nuit à 4°C
Appret	2h à 26°C
Décors	Dorure
Cuisson	35min à 180°C

Finition avant cuisson d'un crumble sucre de coco, huile de coco et farine bio.