

BRIOCHE TRESSÉE À 6 BRANCHES GRAINES DU SOLEIL

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine de Gruau	1000 g
Œufs (4°C)	600 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Puratos Prima Madre	100 g
Puratos S500 Spécial CL	10 g
Puratos Softgrain Golden 6CL	395 g
Beurre doux	300 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 12 minutes en deuxième. Ensuite, ajouter le beurre pendant 5 minutes en première vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et enfin les graines toujours en première vitesse.
Température de pâte	25-26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis diviser 6 pâtons de 50 ou 100 g selon le poids final de la brioche. Façonner en boudin.
Mise en froid	1 nuit à 4°C
Façonnage	Façonner les boudins en format baguette et réaliser une tresse à 6 branches
Apprêt	1h30-2h à 28°C
Décor	Dorer à l'œuf
Cuisson four à sole	35 à 50 minutes à 150°C selon le poids de la brioche

