

# 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
<b>Puratos Levure Levante</b>	<b>60 g</b>
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos S500 Spécial CL</b>	<b>10 g</b>
<b>Puratos Softgrain Golden 6CL</b>	<b>395 g</b>
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

