

# BRIOCHE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	1000	41,41
Sel	20	0,83
Sucre	170	7,04
Levure boulangère	25	1,04
Beurre ou margarine	500	20,70
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>100</b>	<b>4,14</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	600	24,84
<b>Total</b>	<b>2415</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Mettre la farine, le sel, le Yumgo Entier Poudre et l'eau dans la cuve.
- Température de base : 46°C - 48°C.
- Mélanger 8 min. Ajouter le sucre.
- Mélanger 8 min. Ajouter la levure.
- Mélanger 8 min. Incorporer le beurre.
- Arrêter le pétrin lorsque le beurre est totalement incorporé.
- Température d'arrivée : 24°C.
- Pointage: 40 min, dégazer la pâte puis réserver au froid 2 - 3 heures.
- Apprêt : 2h30 - 3h à 28°C.
- Cuisson : 180°C dans un four ventilé. La durée de cuisson peut varier selon la taille et la forme de la brioche.



## CONSEILS

- Pour une dorure végétale faire un mélange de lait de soja et de sucre.