

Brioche



■ Pétrissage : Batteur ou spiral

1 ^{ère} vitesse	10 mn
2 ^{ème} vitesse	7 mn (jusqu'au décollement)

- > Puis incorporer le beurre en 1^{ère} vitesse.
- > Température de fin de pétrissage : 24°C.

■ **Pointage** : 1h30 avec un rabat à 45 mn, puis en bac en froid en masse à 4°C pendant un minimum de 6h.

■ **Division / boulage** : Diviser au poids désiré.

■ **Apprêt** : Environ 2h à 28°C.

■ **Cuisson** : Après avoir doré, cuire sur sole à 150 - 170°C.

- > Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 | /Kg.

- Farine U.S. 1 kg
- Sucre 180 grs
- Sel 20 grs
- Oeufs 6
- Levure 45 grs
- Levain liquide 150 grs
- Lait (Base 52/56) 0,3 l
- Beurre 500 grs

Pain au levain



■ Pétrissage : Batteur ou spiral

1 ^{ère} vitesse	15 mn
2 ^{ème} vitesse	2 mn

- > Température de fin de pétrissage : environ 24°C.

■ **Pointage** : 1h30 avec un rabat à 45 mn.

■ **Division** : Selon poids désiré et bouler.

■ **Détente** : 30 mn.

■ **Façonnage** : En batard.

■ **Apprêt** : 2 à 3h en direct.

- > Pousse contrôlée possible : blocage à 4°C et réchauffe de 3h à 21°C.
- > Pousse lente à 8/10°C : 10 à 15h.

■ **Cuisson** : Dans un four vif à 250°C.

- > Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 | /Kg.

- Farine Tradition 1 kg
 - Farine de seigle T130 200 grs
 - Farine de meule T80 400 grs
 - Levain liquide 600 grs
 - Eau (Base 56/58) 1,050 l
 - Sel 40 grs
 - Levure 3 grs
- (Soit 70% d'hydratation avec le levain).