

Brioche feuilletée

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Sarrasin

N° 1129

Épicé avec des notes de miel,
poivre et caramel

Autres applications :
Pain de campagne, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 9,7 kg

Terre d'Arômes Sarrasin : 0,3 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Sucre : 1,5 kg

Beurre détrempe : 0,5 kg

Beurre de tourage : 4,5 kg

Oeufs : 6 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 52°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Batteur : 5-6 minutes.

Température de la pâte : 20-22°C.

Pointage : 2h à 4°C.

Tourage : 2 tours double avec 15 minutes de repos à 4°C entre chaque tours.

Détaillage : étaler à 0,7-0,8 cm d'épaisseur. Tailler des bandes suffisamment longues (environ 300/400 g) pour les déposer en zig-zag dans toute la longueur des moules graissés.

Apprêt : 2h-2h30 à 28°C (en direct).

Enfournement : dorer et enfourner.

Cuisson : cuire 20-25 minutes à 150°C/160°C. A la sortie du four passer du sirop à 30° baumé sur le dessus de la brioche pour apporter de la brillance.