

Brioche à tête

Levain liquide
Phil Levain



Blé d'Or et Beurre

N° 2402

Lacté, avec des notes de beurre
et de bonbon caramel

Autres applications :
Viennoiseries



INGRÉDIENTS

Farine de force ou Gruau : 10 kg

Phil Levain Blé d'Or et Beurre : 0,2 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Sucre : 1,5 kg

Beurre : 3,5 kg

Oeufs : 5,8 à 6 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 54°C.

Pétrissage au batteur:

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** 5 minutes sans beurre, puis 6 à 8 minutes avec le beurre et finir en 1^{ère} vitesse jusqu'à décollement de la pâte.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : pendant 60 minutes.

Division : en boule de 300 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : façonner en moule.

Apprêt : Direct pendant 2h30 à 28°C

Différé pendant 14h à 4°C, puis 3h à 28°C.

Enfournement : dorer, tailler puis enfourner.

Cuisson : 20-25 minutes à 150°C en ventilé.