

****BRIOCHE BST

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| INGREDIENTS | QUANTITE\* | UNITES |
| Pour 20 brioches |  |  |
| Farine Brioche BST | 4,5 | Kg |
| Eau | 2 | Litres |
| Levure | 170 | Grammes |
| Beurre | 800 | Grammes |
| Sucre | 500 | Grammes |

Cout de revient : 1,20€

|  |
| --- |
| PREPARATION |
| Mettre dans le pétrin la farine, l’eau et la levure  Pétrissage :  5 min en 2ème  Incorporer le beurre et le sucre  Environs 10 min en 2ème, jusqu’à décollement de la pâte de la cuve  Mettre 400g de pâte façonnée dans la barquette  Faire la découpe avec l’empreinte  Faire pousser 2h30 à 25°C  Cuisson :  150°C maximum (140°C)  40/45 min selon le four |

Prix de vente suggéré : 4,1

0€