

****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 levurePétrissage :5 min en 2èmeIncorporer le beurre et le sucreEnvirons 10 min en 2ème, jusqu’à décollement de la pâte de la cuve Mettre 400g de pâte façonnée dans la barquetteFaire la découpe avec l’empreinteFaire pousser 2h30 à 25°CCuisson :150°C maximum (140°C)40/45 min selon le four |

Prix de vente suggéré : 4,1

0€