

Brioche Parisienne



Ingrédients

Brioche Parisienne

Eau env.	30%	3000g
Farine	70%	7000g
Levure	7%	700g
Oeufs	20%	2000g
Beurre	20%	2000g

Mode d'emploi

Pétrir	Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et souple. Env. 3 minutes en 1ère vitesse puis environ 12 minutes en 2ème vitesse. Après environ 9 minutes en 2ème vitesse ajouter le beurre. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle du pétrin, puis arrêter immédiatement
Température de la pâte	Env. 30°C
Fermentation de la pâte	Env. 12 heures entre 2-4°C
Peser	Env. 1800 grammes pour 30 pièces
Repos de pâte	Env. 20-30 minutes
Façonner	Diviser et bouler 10 boules dans un moule à pain
Fermentation de la pâte	Env. 70 minutes à 30°C
Décorer	Dorer avec un œuf entier
Cuisson	Env. 45 minutes à 155 °C en four traditionnel ou env. 50 minutes à 145°C en four rotatif