

Waldkorn® Céréales Anciennes - Brioche

Dosage : 100%

Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

Ingrédients

- 1000 g **Waldkorn® Céréales Anciennens Croissant & Brioche**
- 60 g Sucre
- 50 g Levure
- 100 g Oeufs
- 300 g Eau
- 200 g Ruban Brioche

Mis en oeuvre

Pétrissage : 3 min en 1re vitesse, puis +/- 12 min en 2e
Pointage en bac : 30 min
Pesée de pâtons : 300 g
Détente : 10 min
Façonnage : bâtard et déposer dans des moules à brioche Nanterre.
Apprêt : ± 120 min
Température de pousse : ± 28°C
Hygrométrie : 28°C
Scarification : Dorer, puis couper aux ciseaux
Cuisson : en four à sole à 190°C pendant +/- 30 min

Conseil

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction des conditions et du matériel utilisé.