

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pan Brioche

Mode d'emploi

Pan Brioche	g.	1000
Eau	g.	380/400
Levure fraîche	g.	30/40
Jaune d'œuf	n.	2

Pétrir tous les ingrédients dans le batteur planétaire pendant 4 minutes en première vitesse et 6 minutes en deuxième vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et bien formée.

Laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.

Casser la pâte pour obtenir le poids désiré, former des rouleaux ronds en les retournant deux fois, les aplatir avec la paume de la main et les laisser lever dans l'armoire de fermentation à 30 °C avec 80 % d'humidité relative pendant 60 à 90 minutes.

Polir la surface avec de l'œuf et cuire à 220°C pendant environ 10 minutes pour des pièces de 80 g.