

BRIOCHE SAMPIERO BEURRE

Ingrédients

| | |
|----------------|---------|
| Farine T 65 | 1000 gr |
| Oeufs | 650 gr |
| Sel | 20 gr |
| Sucre | 130 gr |
| Levure | 40 gr |
| Pâte Fermentée | 100 gr |
| Beurre | 450 gr |

Processus

Pétrissage 10 min en 1ère
En 2ème jusqu'à décollement.

Incorporer le beurre ramolli en 1 ère et lisser en 2ème.

Pointage 30 min temp. ambiante et 12 h au froid

Pesage Poids désiré

Mise en forme léger

Détente 20 min

Façonnage

Apprêt 1h30 à 2h

Cuisson Environ 20 mn à 180°C



Contact :
Besseas fabien,
Intervenant Boulanger.