

## Brioche pur beurre

| Ingrédients       | quantité | %       |
|-------------------|----------|---------|
| Farine blanche    | 1,000 kg | 100 %   |
| lait              | 0,100 kg | 10 %    |
| eau de bassinage  | 0,050 kg | 5 %     |
| sucré             | 0,120 kg | 12 %    |
| oeuf              | 0,500 kg | 50 %    |
| Sel               | 0,020 kg | 2 %     |
| Levure boulangère | 0,040 kg | 4 %     |
| Beurre            | 0,300 kg | 30 %    |
| Rendement         | 2,042 kg | 204,2 % |

### Méthode au petit batteur

**Pétrissage:** Frassage 1 minute sauf le beurre. Ajouter le beurre graduellement pendant 4 min. puis continuer le pétrissage en vit #2 pendant 10-12 minutes. Temp. de la pâte 24 C

Bassiner au besoin.

**Pointage:** 60 min à température ambiante. Donner un rabat. Mettre au froid jusqu'au lendemain.

**Peser et bouler:** 5 x 90g **Détente: 15 minutes**

**Façonnage:** brioche nantaise dans un petit moule en quinconce. tresse 5 x 100 gr. brioche à tête. 60 gr en boule, on roule le dernier 1/3 sous le côté de la main et on enfonce le rebord de cette petite boule avec l'index fariné. Petit moule métal.

**Apprêt:** Dorure avant apprêt et avant la cuisson. 60 min à l'étuve

**Cuisson:** 210C four rotatif 20 minutes. Le dessous doit être bien cuit dans le moules.