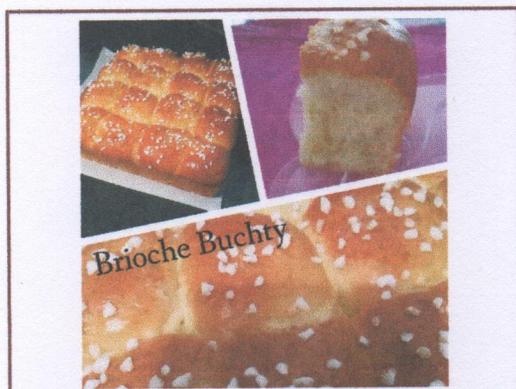


Brioche Buchty

**Portions**

16

Temp.**Description**

Pâte à brioche
moule de 22x22 cm

Net-Recipe pour Sandrine Mazeau-Angerand

Note	Ingrédients de base	Quantité	Méthode
<u>Pâte à brioche</u>	Farine forte T45	500 g	Dans le bol du robot émietter la levure.
	Levure	20 g	Ajouter la farine, les oeufs et le lait(oeuf +
	Crème fraîche	200 g	lait = 200 gr)
	Sucre	60 g	Incorporer la crème, le sucre et le sel.
	Oeufs	100 g	Pétrir en vitesse 1 pendant 5 minutes puis
	Lait entier	100 g	en vitesse 2 pendant 10 minutes;
	Sel fin	5 g	Decuver et faire pointer 1 h dans le four
	-----		éteint jusqu'à ce que la pâte double de
<u>Décor</u>	Sucre grain		volume.
<u>Dorure</u>	Oeufs	50 g	Dégazer la pâte et la mettre au frais 30
	Lait entier	10 g	minutes à 1 heure.
			Détailler des patons de 55 gr (x16) et les
			bouler puis les déposer dans le moule
			graissé.
			Apprêter pendant 1 h à 1h 30 jusqu'à ce
			que la pâte double de volume.
			Dorer puis parsemer de grains de sucre et
			cuire à 150°C pendant 30 minutes.