



INGRÉDIENTS

Farine T45	1 000 g
Œuf	420 g
Lait	100 g
Levure	30 g
Sucre	40 g
Sel	20 g
Beurre d'incorporation Charentes-Poitou AOP (infusé au besoin)	250 g
Ingrédients en fin de pétrissage	
Sucre	80 g
PF viennoise	300 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	500 g

RÉUSSIR
LA BRIOCHE
FEUILLETÉE

PAS À PAS

1. Réaliser deux tours simples
2. Préparation du pâton : mettre le pâton à dimension de la hauteur du laminoir (environ 55 cm) puis couper en deux dans le sens de la longueur et superposer les deux parties. Abaisser le pâton à environ 5,5 mm d'épaisseur, sur une dimension de 100 cm x 28 cm.
3. Détailler en 6 bandes égales
4. Façonnage en accordéon
5. Cuisson et finition : napper au sirop en sorti de four

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base : (TB) 50°C environ	Température de pâte : 23°C	Tourage : 2 tours simple
Pétrissage : 7 min en 1 ^{re} vitesse, ajouter les ingrédients de fin de pétrissage puis de nouveau 7 min de 1 ^{re} vitesse, ajouter 1 min de 2 ^e vitesse si besoin.	Pointage 1 : 30 min Division : 2 000 g Mise en forme : ovale puis rectangulaire 40 x 60 cm Pointage 2 : 12 heures à 3°C	Détente : 1 heure à 1°C Apprêt : environ 2H30 Dorure : aucune Cuisson : 30 min à 155°C au four ventilé Ressuage sur grille

