

BRIOCHE

Les Ingrédients

> 500GR DE PRÉPARATION BRIOCHE

> 15GR DE LEVURE SÈCHE

> 55GR D'EAU

> 3 OEUFS

La Recette

MÉLANGEZ LA PRÉPARATION BRIOCHE AVEC LA LEVURE, LES ŒUFS ET L'EAU. ENSUITE LAISSEZ LA PÂTE POUSSER PENDANT 45MIN AU FROID, PUIS FAÇONNER VOTRE BRIOCHE EN BOULE. LAISSEZ À NOUVEAU POUSSER LA PÂTE PENDANT 1H15 À 28 °C, PUIS ENFOURNEZ LA À 150 °C PENDANT 25-35 MINUTES.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ T65, POUDRE DE BEURRE, PROTÉINES DE LAIT, ÉMULSIFIANT, SUCRE, SEL, AGENT DE TRAITEMENT DE FARINE : E300. PRODUITS ALLERGÈNES

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76