

LEVAIN

*dévitalisé en poudre avec levures

RECETTE BRIOCHE



**Blé
Bio**



**Seigle
«doux»
Bio**



**Grand
Epeautre Bio**



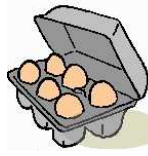
- Pour une brioche de 760 g cuite
- Temps de préparation : 10 min
- Temps total : 3h20 selon la machine

Faire sa brioche à la machine

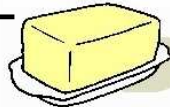
à pain avec nos levains* bio



± 170 ml
de lait



2 œufs



80 g de
beurre fondu



± 8 g
de sel



40 g de levain*
Terre d'Arômes Bio



80 g
de sucre



400 g de farine
de blé T 65

Incorporer les ingrédients dans l'ordre et les proportions ci-dessus. Sélectionner le programme correspondant à la pâte jaune.



- Pour une brioche de 720 g cuite
- Temps de préparation : 20 min réparties sur 4h30
- Temps total : 4h30

Faire sa brioche à la main avec
nos levains* bio (pétrissage au robot)



1 400 g de farine
de blé T 65

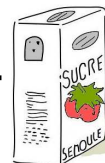


40 g de levain*
Terre d'Arômes Bio



± 170 ml
de lait

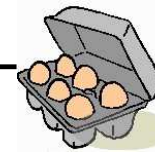
2



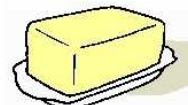
80 g
de sucre



± 8 g
de sel



2 œufs



80 g de beurre
fondu froid

- Faire fondre 80 g de beurre et le laisser refroidir.
- 1- Dans le bol du robot muni du crochet à pétrir, verser 400 g de farine de blé T65, 40 g du sachet de levain* Terre d'Arômes Bio, ±170 ml de lait. Mélanger le tout dans un premier temps en 1^{ère} vitesse puis à la vitesse supérieure.
- 2- Incorporer 80 g de sucre, ± 8 g de sel et 2 œufs légèrement battus et 80 g de beurre fondu froid. Pétrir pour obtenir une pâte bien homogène dans un premier temps en 1^{ère} vitesse pour bien mélanger les ingrédients puis à la vitesse supérieure jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol du robot et devienne élastique environ 5-10 min.
- Rassembler la pâte en boule au milieu du bol et le recouvrir d'un torchon. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume environ 2h.
- Ensuite, rassembler la pâte et la déposer sur un plan de travail fariné. La découper en 6 morceaux de taille identique. Former 6 boules du bout des doigts sans trop pétrir et en farinant si besoin.
- Déposer les boules, dans un moule à cake beurré et laisser à nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume et remplisse complètement le moule environ 1h30.
- Enfournez la brioche sans préchauffer votre four à 160°C (Th. 5) en position ventilée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée environ 25-30 min.

Attention, la quantité de lait varie selon la farine utilisée