

RECETTE TARTE BRIOCHÉE



LEVAIN

*dévitalisé en poudre avec levures

SAVEUR



Blé
Bio



Seigle
«doux»
Bio



Grand
Epeautre
Bio



Miel
Raisin
Abricot



Muesli
Miel
Cassis

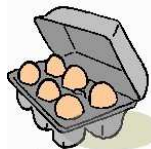


- Pour une pâte à tarte briochée
- Temps de préparation : 10 min
- Temps total : 2h40 selon la machine

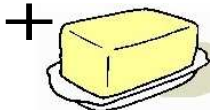
Faire sa pâte à brioche à la machine à pain



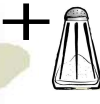
± 170 ml
de lait



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 aux pâtes jaunes qui comprend uniquement pétrissage + repos (ou arrêter le programme brioche avant la cuisson).



- Pour une pâte à tarte briochée
- Temps de préparation : 15 min
- Temps total : 2h25

Faire sa pâte à brioche à la main

(pétrissage au robot avec crochet)



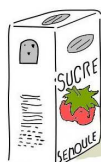
400 g de farine
de blé T 65



40 g de levain*
Terre d'Arômes Bio



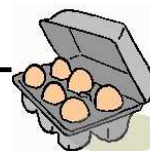
± 170 ml
de lait



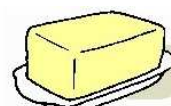
80 g
de sucre



± 8 g
de sel



2 œufs



80 g de beurre
fondu froid

- 1 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.

Temps de préparation pâte + façonnage : 20/25 min

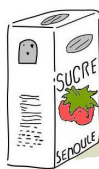
Temps total pour une tarte briochée: 2h35/2h50



Les 100 g du
sachet saveur
Terre d'Arômes Bio



20 cl de crème
liquide



20 g de
sucre

FACONNAGE DE LA TARTE BRIOCHÉE

- Aplatir au rouleau sans trop appuyer la pâte briochée puis plier les bords.
- Mélanger dans un saladier les 100 g du sachet Terre d'Arômes Bio et 20 cl de crème liquide. Etaler ce mélange délicatement sur la pâte.
- Saupoudrer environ 20 g de sucre.
- Enfourner la tarte briochée sans préchauffer votre four à 160°C (Th.5-6) en position ventilée pendant environ 30 min.