

INGREDIENTS



	Brioche	Pain au lait
Farine de gruau	500 g	500 g
Levure biologique	15 à 25 g	15 à 20 g
Lait et /ou eau	50 g	250 g
Oeufs	300g	300g
Sucre	250 g	50 g
Sel	60 g	10 g
Matière grasse	10 g	70 g
	250 à 300g	

Brioche Pain au lait



Matériaux

- 1 bassine
- corne
- couteau de tour
- moules
-

Utilisations

- brioche à tête Ø 14 = 250 g
- Nanterre 18 cm = 300 g
- mousseline
- couronne
- tresse
- navette

Progression	Opérations techniques	C.C.P
PREPARER	<ul style="list-style-type: none"> - Le matériel - Réaliser les pesées 	
FAIRE UNE FONTAINE	<ul style="list-style-type: none"> - Sur la table, diviser la fontaine en 2 - ou faire la fontaine dans une bassine 	
DELAYER LA LEVURE	<ul style="list-style-type: none"> - émietter la levure fraîche dans une partie de l'eau tiédie Et la verser dans une partie de la fontaine ou dans la bassine 	
INCORPORER	<ul style="list-style-type: none"> - dans l'autre partie de la fontaine, mélanger les ingrédients restants. Ne pas mettre la levure en contact du sucre et du sel 	
PETRIR	<ul style="list-style-type: none"> - pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse - elle doit se décoller du marbre ou des bords de la bassine 	
AJOUTER LA MATIERE GRASSE	<ul style="list-style-type: none"> - incorporer le beurre malaxé petit à petit et pétrir de nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle et redevienne lisse 	
POINTAGE (1^{ère} poussée)	<ul style="list-style-type: none"> - filmer la pâte, laisser pousser 30 minutes puis réserver au frais - rompre la pâte pour chasser le gaz produit par la fermentation 	
REPOS	<ul style="list-style-type: none"> - réserver au frais jusqu'au lendemain - rompre la pâte qui continue de gonfler pour faciliter le refroidissement 	
FACONNER	<ul style="list-style-type: none"> - bien bouler les pièces pour redonner du corps à la pâte et la serrer - façonner les pièces suivant la fabrication recherchée (voir fiches) 	
2ème POUSSE (apprêt)	<ul style="list-style-type: none"> - dorer les pièces et mettre à pousser en étuve à 35°C maximum - laisser doubler de volume 	
DORER	<ul style="list-style-type: none"> - sortir les pièces de l'étuve et laisser 'reprendre' 10 minutes - dorer une seconde fois sans faire couler la dorure - inciser la pâte avec un ciseau mouillé si nécessaire 	
CUIRE	<ul style="list-style-type: none"> - mettre une plaque à chauffer au four - disposer les moules sur la plaque chaude et cuire environ 12 minutes à 200°C ou 180°C pour un four à air pulsé - ouvrir les ouras à mi-cuisson 	
DEMOULER	<ul style="list-style-type: none"> - sur une grille dès la sortie du four pour éviter la formation de condensation dans les moules 	