

# Brioche

Pour 20 petites portions •  Moyen •  Préparation 15 mn •  Cuisson 12 à 15 mn • Pousse: 13 h



## Ingrédients

- ✓ 2 paquets de **Farine Loprofin** (soit 1 kg)
- ✓ 20 g de sel fin
- ✓ 100 g de sucre semoule
- ✓ 35 g de levure biologique sèche
- ✓ 60 g (+ 10 g à diluer dans un peu d'eau pour la dorure) de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 500 g de beurre doux tempéré
- ✓ Zeste de citron
- ✓ 345 mL de **SNO-PRO Loprofin** tempéré
- ✓ 345 mL d'eau tempérée

## Préparation

Tamiser la **Farine Loprofin**. La verser dans la cuve d'un batteur muni d'un bras, avec la levure, le sel, le sucre, le zeste de citron et le **Substitut d'œuf Loprofin**.

Incorporer progressivement l'eau tempérée et le **SNO-PRO Loprofin**. Pétrir 5 à 7 mn à grande vitesse jusqu'à obtention d'une pâte ferme. La pâte doit se détacher de la cuve. Incorporer à vitesse moyenne en plusieurs fois le beurre tempéré coupé en petits morceaux. Finir de pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Laisser gonfler 30 mn à 1 h à une température comprise entre 20°C et 25°C. Rompre la pâte, c'est-à-dire la replier plusieurs fois sur elle-même de façon à la ramener à son volume initial. Puis la placer au froid pendant 12 h.

Le lendemain, détailler des morceaux de 80 à 100 g. Façonner en forme de boules ou laisser en une seule pièce pour faire une grosse brioche. Déposer dans des moules beurrés.

Laisser gonfler à 25°C. Dorer les pièces avec un peu de **Substitut d'œuf Loprofin** dilué avec un peu d'eau.

Faire cuire à 195°C: 12 à 15 mn pour les petites brioches, 1 h 15 pour la grosse.

 **ASTUCE Toque Chef:** Pour faciliter la cuisson et le démoulage, utiliser des moules à briochettes cannelés en silicone. La pâte peut être parfumée avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	419 kcal	0,67 g	29 mg	37 mg	12 mg	50 mg	43 mg	23 mg
		1 1/2 part	1 1/2 part	1 1/5 part	1 part	1 3/4 part		

# Recettes de bases