

Intitulé du plat			Type de plat		
Brioche tressée moelleuse à la mie filante (nature ou parfumée)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				+- 900 gr	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
beurre	gr	100	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Ramollir le beurre « pommade ». Mettre les ingrédients dans le bol d'un robot muni d'un crochet pétrisseur ou pétrir à la main, dans l'ordre suivant : lait, sucre en poudre, œufs, farine. 	
Levure fraîche boulanger	gr	25			
lait	cl	20	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <i>Facultatif</i> : fleur d'oranger ou Commencer à pétrir à vitesse 1. 	
Œufs (100 gr)	pc	2			
farine	gr	500	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter la levure émietlée, pétrir à vitesse 2 pendant 5 min. Ajouter le sel, le beurre pommade pétrir 5 minutes. Pétrir à nouveau, la pâte doit se détacher du bol. 	
sel	C à c	1			
Sucre en poudre « s0 »	gr	60	1.4	<ul style="list-style-type: none"> Faire une boule avec la pâte et la remettre dans le bol du robot. Recouvrir le bol d'un linge. Laisser pousser pendant environ 1h. La pâte doit doubler de volume. 	
Beurre doux	gr	100			
<i>facultatif</i>			1.5	<ul style="list-style-type: none"> Une fois la première pousse terminée, fariner légèrement votre plan de travail, mettre la boule de pâte et la dégazer =>Travailler la pâte pour chasser les bulles d'air. 	
Fleur d'oranger	C à s	1,5			
Ou de l'extrait d'amande amère.			1.6	<ul style="list-style-type: none"> Diviser la pâte en 3. Former 3 boudins de même longueur. Souder l'extrémité des 3 boudins ensemble en appuyant légèrement dessus et commencer à tresser la brioche. 	
<i>Dorure et décoration</i>					
œuf	pc	1	1.7	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas serrer la brioche au tressage (car elle va gonfler). La tresse terminée, souder l'extrémité basse. Mettre cette tresse sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou silpat, ou feuille de silicone. 	
Sucre en grain		pm			
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> Recouvrir la tresse d'un linge, Laisser pousser 45 min. Battre un œuf entier avec un trait d'eau, une pincée de sel à la fourchette et dorer la brioche au pinceau. 	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> Parsemer de sucre en grain. Allumer le four à 180°C et enfourner directement la brioche (départ four froid). Laisser cuire +- 30 min. 	
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					