

On joue les prolongations avec les recettes briochées !!

Cette semaine :



LA BRIOCHE « ETOILE »

Ingrédients :

- * 500g de farine T55
- * 25cl de lait
- * 1 œuf entier
- * 1 cube de levure boulangère
- * de la pâte à tartiner ou de la confiture ...
- * 50g de sucre
- * 65g de beurre
- * 1/2 càc de sel

Recette :

Sortez votre beurre afin qu'il soit mou lorsque vous en aurez besoin.
Mélangez le lait et la levure.

Ajoutez ensuite la farine, le sucre, l'œuf & le sel. Mélangez bien.

Incorporez votre beurre mou, mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de votre cul-de-poule ou de votre cuve si vous utilisez un robot.

Laissez lever la pâte 3h à température ambiante.

Pour la mise en forme de la brioche, suivez la vidéo pas à pas.

N'oubliez pas de préchauffer votre four & de dorer votre brioche avant de l'enfourner une vingtaine de minutes à 180°.

Produits disponibles aux Etablissements Salvi :

Farine

Sucre

Levure boulangère

Bombe de dorure

Ets Salvi

Fournitures : boulangeries,
pâtisseries, restauration,
traiteur, boucherie ...



Sucré, salé,

à vous de créer ...

