

# RECETTE POUR BRIOCHE

CETTE FARINE CONTIENT DU BEURRE  
DESHYDRATE

POUR 1 Kg DE FARINE IL FAUT :

- 4 OEUFS
- 150 Grammes de SUCRE
- 35 Centilitres de LAIT ou EAU
- 1 Cuillère à café de SEL
- 2 Cuillères à soupe de  
LEVURE DESHYDRATEE

PETRISSAGE SPIRALE : 5 A 10 Minutes  
(jusqu'a décollage de la pâte )

POINTAGE : 20 A 30 Minutes

FACONNAGE : 2 BOULES

LAISSER POUSSER A VOTRE CONVENANCE

CUISSON pour une division en 2 soit environ 2  
fois 750 Grammes

METTRE LE FOUR A 180 Degrés

CUISSON ENVIRON 35 Minutes