|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** |  |
| Farine de Force | 1000g |
| Levure | 50g |
| Œufs | 400g |
| Lait | 200g |
| Sel | 20g |
| Sucre | 150g |
| Beurre | 350g |
| TOTAL | 2170g |

## Méthode de travail

Incorporation Mettre tous les ingrédients sauf le beurre

Frasage Au batteur 5 mn en 1ère vitesse

Consistance Pâte bâtarde

Pétrissage 10 mn en 2ème vitesse jusqu'à décollement

Incorporation Ajouter le beurre ramolli en 1ère vitesse

Pétrissage 5 mn en 2ème vitesse

Température Pâte à 28°C

Consistance Pâte douce

Pointage 1 heure à température ambiante ou 12 heures à 4°C

Détaillage Suivant la commande

Boulage Léger

Mise en forme Suivant la commande

Dorage A l’œuf

Apprêt 2 heure environ

Dorage A l’œuf

Cuisson 10 à 20 mn environ à 180°C

Remarque : Possibilité de faire une poolish courte avec 200g de Lait, 200g Farine et 10g de levure