

# Brioche Française, 100 g avec BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE de base brioche française

BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE	1.000 g
oeufs entiers	400 g
eau	100 g
levure	60 g
<b>Total</b>	<b>1.560 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrin:  
vitesse

Température:

Pointage:

Apprêt:

Cuisson:

180-200°C pour les pièces de 300g et plus



*Notre passion, le savoir-faire !*



info@komplet.com  
www.komplet.com