Recipe

Brioche



Ingredients

Dough	g
Flour	1000
Salt	15
Yeast	20
Milk powder	50
Soft'r Alpaga	10
Soft'r Melting	30
Sugar	150
Vanilla Arome PatisFrance	5
Eggs	200
Water	400
Butter	200
Rigoletto	30

طحين	١٠٠٠
ملح	١٥
خميرة	٢٠
حليب بودرة	٥٠
ألباجا سوفت'ر	١٠
ميلتينغ سوفت'ر	٣٠
سكر	١٥٠
فانيليا أروم باتيس فرانس	٥
بيض	٢٠٠
ماء	٤٠٠
زبدة	٢٠٠
ريغوليتو	٣٠

Working Method

Mixing (spiral): 4 minutes slow speed + 10 minutes fast speed.
Dough temperature °C: 27 °C.
First Rest: 15 Minutes
Cut and scale 100g each
Second Rest: 15 Minutes
Roll then Proof for 60 minutes
Bake at 200°C without Steam for 15 minutes

الخلط: ٤ دقائق على سرعةبطيئة + ١٠ دقائق على السرعة العالية
درجة حرارة العجينة: ٢٧ درجة مئوية
الراحة الأولى: ١٥ دقيقة
التقطيع والوزن: ١٠٠ غرام لكل قطعة
الراحة الثانية: ١٥ دقيقة.

BANO puratos
Food Innovation for Good