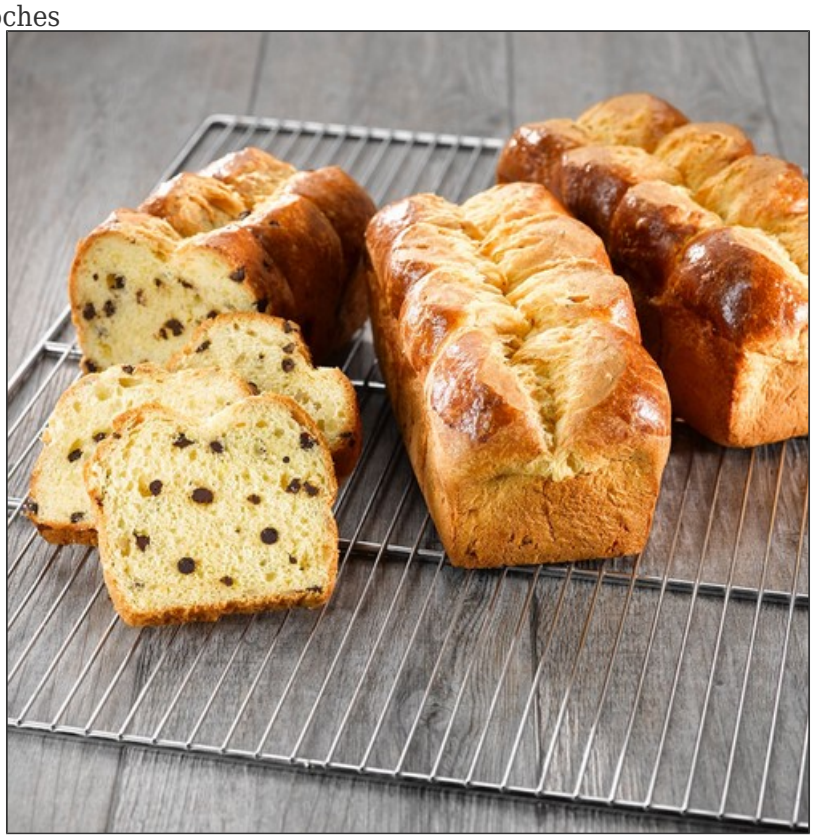
Brioche au maïs, nature ou pépites
Pour environ !20 brioches



1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

3000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano
3000 g de farine T55
OU
6000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

900 g de sucre
1500 g de lait
1800 g d'oeufs entiers
120 g de levure fraîche
50 g de sel

Pétrissage (selon matériel) : 5 min en 1ère vitesse ou en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Beurre : 3000 g à T° ambiante. Pétrir en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 25°C.
Pointage bac ou cuve : 30 min à T° ambiante (25°C).
Poids des pâtons : 500 g.
Apprêt : 40 – 45 min.

Cuisson à 160 – 180°C : 30 min environ.