Pâte à brioches
Pour environ !2300 g de pâte à brioche



1. 1000 g de farine
   40 g de levure
   150 g de sucre
   20 g de sel
   350 g d’œufs
   250 g de lait environ
   500 g de beurre tempéré

   Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu’à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu’à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25 °C. Pointage en bac, couvert.