

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article125>



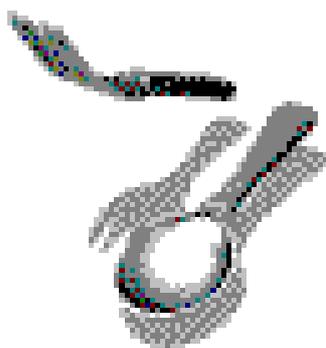
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
TEL : 04 78 68 27 22
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

Brioche au Sucre

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : jeudi 11 septembre 2008

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

Brioche au Sucre

10 personnes

- Farine 0,500 kg
 - Sucre 0,050 kg
 - Sel 0,012 kg
 - Oeufs 0,300 kg
 - Beurre 0,250
 - Levure Boulanger 0,015 kg
-
- Délayer la levure dans un peu d'eau tiède
 - Mélanger Farine + sucre + sel + levure
 - Ajouter les oeufs en une fois
 - Tourner jusqu'à décollement de la pâte
 - Incorporer beurre rapidement en parcelle
 - Racler et fariner
 - Tourner 10 minutes
 - Laisser reposer et lever
 - Étaler en cercle épais
 - Marquer avec le tranchant de la main un cercle à l'intérieur de la pâte pour faire le rebords
 - Piquer le centre (pas les bord)
 - Laisser lever
 - Ajouter cercle du centre sucre + parcelle de beurre
 - Cuire 10 minutes à 200-220 °C