

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



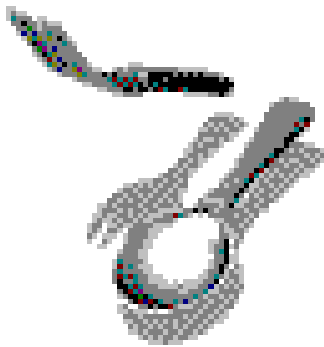
GÉNÉRATION  
2024

**Collège  
Faubert**

3 Place Faubert - 69600  
VILLEFRANCHE SUR SAONE  
Tél. : 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 °