



Brioche sans gluten avec GF BRIOCHE PLUS



GF BRIOCHE PLUS	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Sucre	2.250 kg	22.5 %	4 lb	15.5 oz
Œufs entiers	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Huile végétale	1.800 kg	18 %	3 lb	15.5 oz
Sel	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Levure fraîche	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
Eau	4.400 kg	44 %	9 lb	11.5 oz
Poids total	21.250 kg		46 lb	13 oz

Temps de pétrissage: 5 minutes lentement + 3 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 18° C – 20° C (64° F – 68° F)

Fermentation en masse: aucune

Poids: 0.400 kg (14 oz)

Fermentation intermédiaire: aucune

Façonnage: rond, dans des bacs à pâte

Fermentation finale: 50 minutes

Température de cuisson: 170° C – 190° C (338° F – 374° F)

Temps de cuisson: 10 minutes à 190° C (374° F), avec les ouras fermés
30 minutes à 180° C (356° F), avec les ouras ouverts
10 minutes à 170° C (338° F), avec les ouras ouverts