

Brioche au maïs, nature ou pépites
Pour environ 20 brioches



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

3000 g de farine élaborée Maisano 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.