



Brioche με Crème Levain



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΛΙΚΩΝ	ΒΑΡΟΣ	ΠΟΣΟΣΤΟ
Αλεύρι 70% δυνατό	1500γρ	50%
Αλεύρι 55%	1500γρ	50%
Υγρό ενεργό προζύμι Crème levain	240γρ	8%
Αυγά	600γρ	20%
Ζάχαρη	600γρ	20%
Μαργαρίνη	600γρ	20%
Νωπή μαγιά «ΧΡΥΣΟ ΧΕΛΙΔΩΝΙ»	90γρ	3%
Βελτιωτικό Magimix	30gr	1%
Νερό	450γρ	45%

Εκτέλεση:

- Ζυμώνουμε στην 1^η ταχύτητα για 5 min και άλλα 6 min στη 2^η, όπου προσθέτουμε το βούτυρο και το αλάτι.
- Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 40 λεπτά στο ψυγείο.
- Κόβουμε μερίδες των 90-110γρ.
- Στοφάρουμε για 50 min.
- Ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 200οC για 15-20 λεπτά.