



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	450	43,7
Sel	9	0,9
Sucre	18	1,7
Levure boulangère	14	1,3
Margarine	180	17,5
Yumgo ENTIER POUDRE	45	4,4
Eau (pour hydrater la poudre)	315	30,6
Graines de sésame	-	-
Total	1031	100,0



PROCESSUS

- Dans la cuve du batteur, mettre l'eau* et la levure émiettée. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le Yumgo Entier Poudre et dans la cuve.
- Mélanger 10 min en commençant à vitesse lente et augmenter progressivement jusqu'à une vitesse moyenne.
- A vitesse lente, ajouter la margarine coupée en morceaux jusqu'à incorporation.
- Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle complètement des parois de la cuve
- Si la température d'arrivée est en dessous de 24°C fait un pointage de 40 min, dégazer la pâte puis réserver au froid 2 - 3 heures. au delà de 24°C débarasser directement la brioche au froid.
- Détailler et façonner des boules de 100g.
- Apprêt : 2h30 - 3h à 28°C.
- Dorer et parsemer de graine de sésame.
- Cuisson : 8 minutes à 180°C dans un four ventilé.



CONSEILS

* Température de base : 54 à 56°C.

- Pour une dorure végétale faire un mélange de lait de soja, huile et de sucre.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T45 flour	450	43,7
Salt	9	0,9
Sugar	18	1,7
Fresh yeast	14	1,3
Margarine	180	17,5
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	45	4,4
Water (to hydrate the powder)	315	30,6
Sesame seed	-	-
Total	1031	100,0



PROCESS

- In the mixer bowl, put the water* and the freshyeast. Add the flour, sugar, salt, Yumgo Whole Powder and in the bowl.
- Mix for 10 min starting at low speed and gradually increase to medium speed.
- At low speed, add the margarine cut into pieces until incorporated.
- Gradually increase the speed until the dough comes away from the sides of the bowl completely
- If the arrival temperature is below 24°C, make a 40 min check, degas the dough then leave in the cold for 2 - 3 hours. Above 24°C, remove the brioche directly to the cold.
- Cut and shape the dough in 100g balls.
- Proofing: 2h30 - 3h at 28°C.
- Glaze and sprinkle the sesame seeds.
- Cooking: 8 minutes at 180°C in a fan oven.



TIPS

- * Base temperature : 54 à 56° C.
- For a plant based egg wash, make a mixture of soy milk, oil and sugar.