

MIWE cube : recette Savoureuses mini-brioches

Ingrédients (pour 12 parts de 2 morceaux) :

Pâte

500 g farine
250 g lait
50 g levure
125 g beurre
50 g oeuf
10 g sel

24 petits cabanossi (de 10cm env.)

Préparation

Préparer une pâte levée avec de la farine, du lait, de la levure, des oeufs, du beurre et du sel. Laisser alors lever la pâte en la couvrant pendant 10 minutes env. à température ambiante. Puis, l'étaler sur 48 x 20 cm et découper des bandes de 20 x 2 cm. Entourer chaque cabanossi d'une bande de pâte levée et passer au four MIWE cube : proof à 30° et 75% d'humidité de l'air pendant 10 à 15 min. Faire dorer alors 12 à 15 minutes à 180 C° dans MIWE cube : air ou à 210°, étape de chauffage 2 dans MIWE cube : stone.

Un snack très tonique qui attirera vos clients plus d'une fois.

