



Tsoureki

un pain de mie grec, riche en beurre, en sucre et en épices

Ingrédients :

- Farine de blé : 1Kg
- Eau : 300g
- Œufs : 140g
- Levure pressée Hirondelle® or : 60g
- Sel : 15g
- Sucre : 300g
- Beurre : 380g
- Epices grecques (mélange mastic, mahlep, cardamome) : 5g
- Levain liquide Livendo® Deluxe : 50g
- Améliorant Ibis® Red : 5g

Process :

Type de pétrin : Spirale mixer

Température de base : 50°C

Pétrissage : Lente 5 + Rapide 6 + Beurre + Lente 6 + Rapide 2

Température finale de la pâte : 28°C +/- 1°C

Pointage : 60 min

Division : 250g

Détente : 15 min

Façonnage : brioiché tressée 2 tranches

Apprêt : 90 min / 30°C / 85% HR

Dorure à l'œuf : avant cuisson

Cuisson au four à sole : 35 min / 180°C