

# PANIFICATION DES PRODUITS VIVRIERS TROPICAUX

## Deux Recettes de BROS

*par Vitor Moreira et Jacques Berthelot*

<b>BRO MAÏS</b>			
Matières premières	%	5 kg	10 kg
Farine de maïs	50	2,5 kg	5 kg
Farine de blé	50	2,5 kg	5 kg
Améliorants	1	50 g	100 g
Sucre	4	200 g	400 g
Sel	2	100 g	200 g
Eau chaude	40	2 l	4 l
Huile	2	100 g	200 g
Eau normale	+/- 30	+/- 1,5 l	+/- 3 l
Levure rouge	0,5	25 g	50 g
Total	100	8,975	17,950
Rendement (n°de bros 60 g/75 g de pâte)		+/- 115	+/- 230

### Méthode de travail

- 1) Verser la farine de maïs dans le pétrin et faire un puits au milieu du tas de farine
- 2) Verser le sucre et le sel dans le puits
- 3) Verser toute l'eau chaude dans le puits et diluer le sucre et le sel avec une cuillère en bois et homogénéiser le tout
- 4) Laisser reposer de 15 à 30 minutes
- 5) Ajouter l'huile dans la pâte de maïs et mélanger
- 6) Mélanger l'améliorant dans la farine de blé
- 7) Verser la farine de blé contenant l'améliorant de l'un et l'autre côtés de la pâte de maïs
- 8) Diluer la levure dans un litre d'eau et ajouter à la pâte de maïs et pétrir le tout
- 9) Continuer à additionner l'eau restante petit à petit en même temps que l'on

continue à pétrir

10) Pétrir bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et que l'on peut l'étirer sans qu'elle se casse et qu'elle peut faire une "pellicule"

11) Laisser lever pour la première fermentation (+/- 30 minutes) jusqu'à ce que la pâte commence à monter et devienne un peu craquelée sur la surface

12) Prendre un morceau de pâte du diamètre de la main, l'allonger uniformément et avec la spatule plastique (ou en bois) couper un morceau de +/- une main de largeur qui doit peser 300 g

13) Bouler chaque morceau et diviser en 4 unités

14) Rouler sur la main en boule et allonger et placer dans le moule déjà huilé dans le plateau

15) Poser tous les plateaux sur une étagère et couvrir avec un plastique

16) Laisser lever pour la seconde fois (+/- 30 minutes) jusqu'à ce que la pâte augmente de volume et, lorsque l'on enfonce légèrement la surface avec le doigt et que la pâte ne reprend pas sa position, enfourner dans un four préalablement chauffé et humidifié

17) Laisser cuire selon la température du four (de 15 à 20 minutes)

<b>BRO MIL</b>			
Matières premières	%	5 kg	10 kg
Farine de mil	50	2,5 kg	5 kg
Farine de blé	50	2,5 kg	5 kg
Améliorants	1	50 g	100 g
Sucre	4	200 g	400 g
Sel	2	100 g	200 g
Eau chaude	30	1,5 l	3 l
Huile	2	100 g	200 g
Eau normale	+/- 20	+/- 1 l	+/- 2 l
Levure rouge	0,5	25 g	50 g
Total	100	7,975	15,950
Rendement (n° de bros 60 g/75 g de pâte)		+/- 100	+/- 200

\* Le bro de mil n'a pas besoin d'eau aussi chaude que le bro de maïs et utilise moins d'eau au total (+/- 50%)

## **Méthode de travail**

- 1) Verser la farine de mil dans le pétrin et faire un puits au milieu du tas de farine
  - 2) Verser le sucre et le sel dans le puits
  - 3) Verser toute l'eau tiède dans le puits et diluer le sucre et le sel avec une cuillère en bois et homogénéiser le tout
  - 4) Laisser reposer de 15 à 30 minutes
  - 5) Ajouter l'huile dans la pâte de mil et mélanger
  - 6) Mélanger l'améliorant dans la farine de blé
  - 7) Verser la farine de blé contenant l'améliorant de l'un et l'autre côtés de la pâte de mil
  - 8) Diluer la levure dans un litre d'eau et ajouter à la pâte de mil et pétrir le tout
  - 9) Continuer à additionner l'eau restante petit à petit en même temps que l'on continue à pétrir
  - 10) Pétrir bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et que l'on peut l'étirer sans qu'elle se casse et qu'elle peut faire une "pellicule"
  - 11) Laisser lever pour la première fermentation (+/- 30 minutes) jusqu'à ce que la pâte commence à monter et devienne un peu craquelée sur la surface
  - 12) Prendre un morceau de pâte du diamètre de la main, l'allonger uniformément et avec la spatule plastique (ou en bois) couper un morceau de +/- une main de largeur qui doit peser 300 g
  - 13) Bouler chaque morceau et diviser en 4 unités
  - 14) Rouler sur la main en boule et allonger, et placer dans le moule déjà huilé dans le plateau
  - 15) Poser tous les plateaux sur une étagère et couvrir avec un plastique
  - 16) Laisser lever pour la seconde fois (+/- 30 minutes) jusqu'à ce que la pâte augmente de volume et, lorsque l'on enfonce légèrement la surface avec le doigt et que la pâte ne reprend pas sa position, enfourner dans un four préalablement chauffé et humidifié
  - 17) Laisser cuire selon la température du four (de 15 à 20 minutes)
-