

Brioche du boulanger

Temps de préparation : 35 mn

Temps de repos : 1 h 30

Temps de repos au frais 6 h à 1 nuit

Temps de pousse dans le moule : 1 h 30 environ

Temps de cuisson : 30 mn environ

Les ingrédients pour 1 moule de 22 cm sur 10 cm :

250 g de farine de type 45

10 g de levure fraîche

35 g de sucre

5 g de sel

2 gros œufs (+ de 70 g chaque)

150 g de beurre à température ambiante

1 c à s de lait

Pour la dorure :

1 œuf et 1 pincée de sel

Farine pour le plan de travail

Mettre tous les ingrédients à température ambiante. Couper le beurre en gros dés.

Dans le robot avec le crochet de pétrissage mettre la farine, le sucre et le sel. Mélanger puis mettre la levure fraîche émiettée. Ajouter les œufs et le lait et pétrir 5 mn à vitesse lente puis 10 mn à vitesse moyenne. La pâte doit se décoller des bords.

Ajouter alors le beurre en dés en plusieurs fois. pétrir jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé (compter 10 mn environ) et corner de temps en temps pour détacher la pâte des bords du bol du robot. Quand la pâte devient lisse et très souple et se détache des bords elle est prête.

Mettre la pâte dans un saladier , couvrir d'un film alimentaire ou d'un torchon et laisser lever à température ambiante 1 h à 1 h 30. Lorsque la pâte a doublé de volume la soulever et la faire retomber en glissant les doigts entre la pâte et le saladier. Filmer à nouveau le saladier et le mettre au réfrigérateur au moins 6 h ou toute la nuit.

Après le repos au frais, mettre la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, former un gros boudin et le couper en 4 parts égales. Rouler les pâtons en boules et les aplatir légèrement pour leur donner une forme ovale. Les disposer bien serrés dans le moule et laisser à nouveau la pâte doubler de volume à température ambiante.

Lorsque la pâte a doublé de volume, dorer la brioche à l'œuf battu avec une pincée de sel. Tracer une croix aux ciseaux sur chaque pâton, et cuire la brioche 30 mn environ à four préchauffé à 200° (à adapter en fonction du four), couvrir la brioche d'un papier alu au bout de 10 à 15 mn de cuisson. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laisser légèrement refroidir la brioche puis la démouler et la mettre sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>