

Brioche vendéenne

Ingrédients pour 2 belles brioches:

Pâte fermentée (à préparer la veille) :

105g de farine T55

84g d'eau tiède

2g de levure boulanger

2g de sel

Dissoudre la levure dans 14g d'eau. Mélangez la farine, le sel puis ajoutez le reste d'eau et enfin le mélange eau-levure. Pétrir quelques minutes et versez dans un récipient fermé hermétiquement. Laissez au frais toute la nuit.

Pâte à brioche :

600g de farine T55

135g de pâte fermentée

90g de sucre

8g de rhum

6g de fleur d'oranger

1 cs d'extrait de vanille

8g de fleur de sel

90g de lait

250g d'œuf

20g de levure fraîche

125g de beurre

Dans le bol du robot, mettre la farine, la fleur de sel, le sucre, la pâte fermentée, le lait, le rhum, la fleur d'oranger, la vanille et les œufs. Pétrissez quelques secondes puis ajoutez la levure émiettée. Pétrissez quelques minutes à petite vitesse le temps que tous les ingrédients se mélangent. Pétrissez à vitesse moyenne 15 minutes puis ajoutez le beurre mou et pétrissez de nouveau 15 minutes à petite vitesse. Débarrassez la pâte dans un récipient et filmez la au contact avec du film alimentaire. Laissez pointer 20 minutes à température ambiante puis mettez au frais pour 2 heures minimum. Vous pouvez la laissez toute une nuit au frigo sans soucis.

Au bout de ce temps de repos, partagez le pâton en 6 boules d'environ 200g. Formez des boudins légèrement plus long que votre moule à cake. Tressez trois boudins ensemble. Mettez du papier cuisson dans votre moule à cake et déposez y la tresse. Dorez avec un œuf battu et laissez lever encore 1h30-2 heures. Dorez de nouveau puis enfournez à 160° pendant 20 minutes environ.