

Brioche sur polish



Pour 1 brioche (moule de à cake de 28 cm ou 30 cm)

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 nuit ou 1 journée pour le polish + 2 h30

Cuisson : 20 minutes

Polish :

- 100 g de farine (type 45)
- 100 ml de lait
- 5 g de levure fraîche ou 1 pincée de levure sèche

Pâte à brioche :

- Polish
- 2 œufs (calibre moyen)
- 10 g de levure fraîche ou 1 c à thé de levure sèche
- 60 g de beurre à température ambiante
- 50 g de sucre
- 3 g de sel
- 1/2 c à café d'extrait de vanille liquide
- Beurre pour le moule

Dorure :

- 1 œuf + sel

Préparez le polish soit la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir :

Dans un bol, mélangez le lait tiède avec la levure. Incorporez la farine pour obtenir une préparation homogène. Couvrez d'une film alimentaire et laissez reposer le temps voulu (minimum 12h00).

Vous pouvez faire cette préparation directement dans le bol de la machine à pain ou le thermomix et vous ajouterez les autres ingrédients par dessus ensuite.

Préparez la pâte à brioche : Fouettez les deux œufs avec l'extrait de vanille.

Dans la cuve de la machine : Recouvrez le polish avec les œufs. Recouvrez de farine. Ajoutez le sucre et le sel.

Lancez un programme pâte et au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre.

Relancez un programme de 1h30 (pétrissage et levée).

Pour un pétrissage au thermomix : Placez les ingrédients dans le même ordre puis pétrissez 5 minutes. Ajoutez le beurre et pétrissez de nouveau 5 minutes. Laissez lever la pâte pendant 1h15 voir un peu plus en fonction de la température de la pièce.

Dégazez la pâte. *Partagez-la en 8 portions ou 4 ou 3 pour une tresse.*

Laissez reposer 15 minutes sur un torchon avant le façonnage. Façonnez en boules ou en boudins. Déposez les boules dans un moule beurré à cake ou rond. Laissez lever pendant 1h15 couvert d'un torchon.

Pensez à préchauffer le four à 170° C (150° C pour moi) avant la fin de la levée.

Badigeonnez d'œuf mélangé avec une pincée de sel.

Glissez au four pour 20 minutes voire 25 minutes en fonction de votre four.

Laissez refroidir sur une grille.