

Gâches vendéennes

Il est préférable, si vous le pouvez, de faire la pâte au robot plutôt qu'en machine à pain.

Pour la pâte fermentée :

100g de farine

60g d'eau

1/3 de paquet de levure de boulangerie déshydratée

Pour la pâte :

400g de farine de froment T55 la mienne, achetée sur un marché, vient de la minoterie Dardié - 12400 Vabres L'abbaye

5 œufs

50g de lait en poudre écrémé



2/3 de paquet de levure de boulangerie déshydratée

1cc de sel

100g de [sucre vanillé](#)

125g de beurre

40g d'eau de fleur d'oranger

Pour la dorure :

1 œuf

1cs d'eau

La veille au matin :

Faire la pâte fermentée en mélangeant la levure dans l'eau puis en ajoutant la farine.

Mélanger, couvrir d'un linge et laisser la pâte fermenter dans un endroit pas trop

chaud jusqu'au soir.

La veille au soir :

Mettre dans le bol du robot, muni du crochet, la farine dans laquelle on a mélangé le sel, les œufs, la levure, le lait en poudre et la pâte fermentée. Pétrir 5 minutes à vitesse 1. On obtient une pâte bâtarde c'est à dire très molle.

Passer en vitesse 2 et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi du bol.

Repasser à vitesse 1 et incorporer le sucre puis, une fois ce dernier incorporé, le beurre.

Quand le beurre est bien incorporé ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Passer à vitesse 2 et attendre à nouveau que la pâte se décolle de la paroi du bol.

La pâte est *souple, fine, douce au toucher*.

Retirer le bol du robot. L'envelopper dans un grand sac plastique afin que la surface de la pâte ne sèche pas et laisser lever une heure, juste le temps que la pâte commence à lever.

Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain matin.

Le lendemain :

Découper la pâte en 8 à 10 pâtons que l'on boule légèrement mais sans trop insister.

Laisser reposer les pâtons 45 minutes environ sur le plan de travail. *La pâte est à nouveau à température ambiante et a repris la texture de la veille : souple, douce, fine.*

Allonger légèrement les boules de pâte en les roulant avec la paume de la main. *Elles doivent avoir la forme de navettes.*

Dorer une première fois - selon [la technique de "Le Sot L'y Laisse"](#) - et laisser lever pendant au moins 4 heures dans une pièce pas trop chaude. *Ne pas se précipiter, laisser le temps à la pâte de bien gonfler.*

Dorer une seconde fois laisser un peu sécher et inciser le pâton sur toute la longueur avec une lame de rasoir.

Enfourner pour 25 minutes dans un four préchauffé à 170° selon la méthode que j'utilise toujours pour le pain et les viennoiseries.

Méthode de cuisson :

Mettre de l'eau dans la lèchefrite et la positionner tout à fait en haut du four juste sous la résistance, allumer le four sur convection naturelle (chaleur produite par le haut et par le bas) à 200°.

Quand la chaleur est atteinte j'enfourne la grille que je pose sur le premier gradin (pas plus haut), je baisse la t° à 170° et je laisse 10 minutes, les brioches sont blanches, pas du tout dorées sur le dessus, mais toute gonflées, j'enlève la lèchefrite, je monte la grille au 2ème gradin et je laisse cuire 10 à 15 minutes de plus.

J'utilise la même technique pour le pain, seules les températures sont différentes.