

Hokkaido

Pain au lait Japonais



Pour un moule de 28 x 12 cm

Préparation : 35 minutes

Repos : 3 heures (environ)

Cuisson : 40 minutes

Tangzhong :

- 40 g de farine
- 10 cl de lait
- 10 cl d'eau

Hokkaido :

- 540 g de farine (type 45)
- 85 g de sucre semoule
- 8 g de sel
- 10 g de lait en poudre
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- 2 petits œufs (85 g)
- 60 g de crème fraîche (semi-épaisse pour moi)
- 55 g de lait
- 185 g de tangzhong
- 50 g de beurre fondu
- Beurre pour le moule

Dorure :

- 1 œuf battu

Préparez le tangzhong : Mélangez la farine avec le lait et l'eau. Faites chauffer en mélangeant jusqu'à épaississement (attention le mélange ne doit pas cuire), avec une température qui ne doit pas dépasser 65 ° C.

Transvasez dans un saladier et filmez au contact jusqu'à refroidissement.

Préparez la pâte Hokkaido : Si, comme moi, vous utilisez de la levure fraîche, diluez-la dans le lait tiède (55 g). Si la levure est en sachet, vous pouvez l'ajouter avec les autres ingrédients sans la diluer.

Dans le bol du robot, placez tous les ingrédients sauf le beurre. Évitez que la levure soit en contact avec le sel.

Pétrissez pendant 5 minutes à vitesse 2.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et pétrissez 10 minutes à vitesse 2. Pour ma part et comme je n'ai pas un super robot, j'arrête le robot au bout de 5 minutes et je rallume le robot après 1 minute pour éviter que le moteur du robot chauffe trop.

Vous devez obtenir une pâte lisse et élastique. Ne rajoutez pas de farine.

Laissez lever la pâte couverte d'un torchon ou filmée dans un endroit chaud. Chez moi, j'ai laissé lever 1h30 et n'ayant pas eu une poussée satisfaisante, j'ai placé mon bol couvert dans le four éteint avec un petit ravier d'eau chaude pendant 20 minutes.

Au bout de ce temps, transvasez la pâte sur le plan de travail fariné.

Dégagez la pâte et formez une boule ou un boudin.

Partagez la pâte en 3 morceaux. *A ce stade, je laisse reposer les portions de pâte 15 minutes couvertes d'un torchon.*

Étalez chaque portion en une forme ovale à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. *Pour cette étape, je vous conseille d'étaler les portions en même temps pour avoir une longueur à peu près identique.*

Rabattez un côté puis l'autre. Étalez de nouveau au rouleau. Roulez en escargot.

Placez chaque escargot de pâte dans un moule beurré. *J'ai pris mon plus grand moule à cake car dans mon moule habituel que je prends pour les cakes, la pâte aurait débordé.*

Laissez lever la pâte dans un endroit chaud si possible pendant 1 heure couverte d'un torchon.

Badigeonnez au pinceau la surface avec l'œuf battu.

Glissez dans un four froid (non préchauffé) à 170° C (150° C pour moi au 3ème gradin avec moule sur grille perforée) pendant 40 minutes. *Normalement la cuisson pour cette recette se fait dans un four préchauffé mais ayant toujours de très bons résultats avec un départ de cuisson à froid je le fais pratiquement pour toutes mes recettes de brioches. Si vous souhaitez faire un préchauffage, il faudra réduire le temps de cuisson à 30 minutes. Attention, toutes les indications que je vous donne dépend de votre four.*

Faites comme vous avez l'habitude pour autres brioches.

Laissez refroidir 5 minutes avant de démouler.

Accompagnez-la de confitures, pâte à tartiner ou dégustez même nature.