



BRIOCHE TRADITIONNELLE AU BEURRE

(Recette pour 2 belles brioches - Cuisson 25mn - 160°C)

Les ingrédients :

- 500 g de Farine GRUAUDOR des Moulins de Versailles ou une farine T45 ;
 - 50 g de sucre en poudre ;
 - 10 g de sel fin ;
- 150 g de levain maison ou 20 g de levure de boulanger fraîche type LESAFFRE ;
 - 300 g d'œuf (entier) environ 6 pièces ;
- 250 g de beurre (Grand fermage AOP Charentes-Poitou) ;
 - 1 œuf battu pour la dorure ;
 - QS de sucre perlé.

La réalisation :

- 1 - Peser tous vos ingrédients pour réaliser la pâte à brioche.
- 2 - Dans le bol de votre robot déposer la farine, le sucre, le sel, les œufs battus, le levain liquide ou la levure émietée et faire tourner 5min pour obtenir une pâte homogène.
- 3 - Ajouter ensuite progressivement le beurre mou en petits morceaux en attendant que chaque morceau soit bien incorporé avant d'en ajouter un nouveau. Moi je découpe en petits cubes de 10-15 grammes je les incorpore 2 par 2. Cette opération dure environ 5 minutes.

4 - Quand le beurre est incorporé en totalité, compter 15-20 minutes de pétrissage à vitesse 2 en cornant les bords du bol de temps en temps pour rassembler la pâte.

5 - Découvrir votre pâton dans un saladier et filmer au contact pour laisser pointer à température ambiante >22°C pendant 1h à 1h30 environ en fonction de la température.

6 - Dégazer avec votre corne pour chasser les bulles de gaz carbonique qui se sont formées, filmer au contact et réserver au froid positif pendant 4h environ ou une nuit complète c'est parfait aussi.

7 - A la sortie du froid, dégazer à nouveau sans pétrir et mettre en forme en fonction de la brioche choisie : Brioche ronde au sucre, tresses, longue au sucre, à tête, Nanterre, Parisienne etc ... Pour les non initiés, le plus simple est de réaliser des boules puis de les disposer dans un moule a cake et si vous avez des doutes, allez voir Miss Bretzel ici.

8 - Une fois en forme dorer à l'oeuf battu et laisser pousser à température ambiante ou dans votre four éteint max 30°C le temps que ça double de volume, 1h à 1h30 environ.

9 - Dorer une deuxième et dernière fois à l'oeuf, décorer avec du sucre perlé ou des éclats de pralines rose et enfourner pour 25mn environ à 160°C.



© <http://www.ungraindecuisine.fr> par Thierry d'Issy - 2020