

Brioche (Nicolas Paciello)

Catégorie : Brioche & viennoiseries

Ingrédients

- 7g de levure fraîche de boulanger
- 85g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 10cl de lait
- 5g de sel

Préparation

1. Recette :Faites tiédir légèrement le lait, et faites dissoudre la levure fraîche dedans.
2. Mélangez la farine, le sucre et le sel puis ajouter 1 œuf et petit à petit le lait.
3. Vous pouvez faire la brioche dans le bol du robot muni du crochet, ou bien en pétrissant à la main (ça vous prendra un peu plus de temps mais c'est tout à fait possible).
4. Quand la pâte est homogène, incorporez le beurre pommade.
5. Quand la pâte à brioche se détache des parois du bol, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour 2h.
6. Ensuite, dégazez la pâte et divisez-la en 4 morceaux égaux.
7. Formez des boules et placez-les dans un moule à cake beurré.
8. Laissez pousser la brioche jusqu'à ce qu'elle triple de volume (dans le livre il est dit 1h30 mais cela dépendant de la température de la pièce dans laquelle vous êtes, pour moi il a fallu environ 2 heures).
9. Préchauffez le four à 200°C.
10. Fouettez un œuf et un jaune d'œuf, puis étalez cette dorure au pinceau sur la brioche.
11. Enfournez-la à 175°C pendant 20 à 25 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com