

Brioche

Catégorie : Brioques & viennoiseries

Ingrédients

- 14g de levure fraîche
- 280g de beurre
- 600g de farine de gruau (400g dans la recette originale)
- 12g de sel fin
- 50g de cassonade
- 230g d'œufs

Préparation

1. Délayez la levure fraîche dans le lait.
2. Placez le mélange au fond de la cuve du robot muni du crochet.
3. Recouvrez avec la farine, la cassonade et le sel, puis ajoutez les œufs.
4. Pétrissez jusqu'à avoir un mélange homogène, lisse, qui se détache des parois du bol (5 à 10 minutes en petite vitesse).
5. Ajoutez alors le beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau des parois du bol ; la pâte doit être lisse, brillante, non collante et faire le voile : Couvrez le bol de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur, puis dégazez la pâte en appuyant dessus.
6. Remettez la pâte au réfrigérateur pour la nuit, toujours couverte par du film.
7. Une fois les brioches façonnées, laissez-les pousser 1h à 1h30 en fonction de la température de la pièce.
8. Ensuite, dorez-les à l'aide du jaune d'œuf délayé avec quelques gouttes d'eau, puis enfournez dans le four préchauffé à 150°C pendant 45 minutes pour les grosses pièces, 20 à 30 minutes pour les plus petites.
9. Et voilà, vous allez pouvoir profiter de l'odeur de la brioche qui cuit dans le four, puis vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com