

La brioche du Ritz (François Perret)

Catégorie : Brioche & viennoiseries

Ingrédients

- 20g de lait entier
- 14g de levure de boulanger
- 400g de farine de gruau (ou à défaut, de farine T45)
- 50g de sucre cassonade
- 1 bonne pincée de fleur de sel /sel
- 230g d'œufs (entre 4 et 5 œufs, vous pourrez utiliser le surplus pour la dorure des brioches avant cuisson) + peut-être un œuf pour la dorure
- 280g de beurre doux

Préparation

1. que j'ai réalisé la grosse erreur au niveau de la quantité de lait... J'y ai donc ajouté de la farine, du beurre et j'ai obtenu une brioche très bonne, mais qui n'était pas celle du Ritz.
2. Enfin, en cherchant sur internet récemment je suis tombée sur le blog letabliergourmet.
3. fr qui donnait la recette avec la bonne quantité de lait et je me suis donc lancée !
4. Et résultat, des brioches à la mie super filante, avec un bon goût de beurre (logique me direz-vous, avec la quantité de beurre dans la recette...) et hyper moelleuses.
5. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sel, le sucre et les œufs.
6. Pétrissez à petite vitesse jusqu'à avoir une pâte bien homogène et qui se détache des parois du bol (cette première étape prend environ 10 à 15 minutes).
7. Ajoutez ensuite le beurre et pétrissez à nouveau jusqu'à avoir une pâte lisse, bien élastique, qui se détache des parois du bol et qui forme un voile : elle peut s'étirer sans se déchirer, le réseau glutineux est bien formé.
8. Formez une boule, puis laissez votre brioche pousser à température ambiante pendant 30 minutes (elle doit bien gonfler).
9. Dégazez la pâte (appuyez dessus pour faire sortir le gaz), puis formez à nouveau une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour une nuit (si comme moi vous êtes pressé, quelques heures peuvent suffire).
10. Cependant, comme il s'agit d'une brioche bien beurrée, elle sera beaucoup plus facile à travailler bien froide.
11. Personnellement, je l'ai laissée 3 ou 4 heures au réfrigérateur et j'ai réussi à la façonner mais dans ce cas il faut être rapide pour que la pâte ne se réchauffe pas trop).
12. Ensuite, détaillez la pâte à brioche pour faire la/les formes souhaitées : tressée, nanterre, couronne... J'ai choisi de la façonner de la façon que je l'avais dégustée au petit déjeuner du Ritz, en boules individuelles.
13. Pour ça, j'ai détaillé ma pâte en boules de : prélevez de pâte, étalez légèrement le pâton et repliez-le.
14. Retournez-le et boulez-le avec le creux de la paume pour avoir une boule bien lisse.
15. Déposez la boule ainsi obtenue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
16. N'oubliez pas d'espacer les brioches, elles vont bien gonfler.
17. Si vous voulez y ajouter des pépites de chocolat ou autre, faites-le au moment d'étaler le pâton, avant de bouler la brioche.
18. Etalez une fine couche de dorure à l'aide d'un pinceau sur chaque brioche pour qu'elles ne sèchent pas.
19. Laissez les brioches pousser à température ambiante pendant environ 1h30 (à ajuster selon la

température, 1 heure peut suffire en cas de grosse chaleur).

20. Ensuite, passez une seconde couche de dorure sur les brioches et enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes (à ajuster bien sûr selon la forme que vous choisissiez, pour une grande brioche diminuez un peu la température et augmentez le temps de cuisson.

21. Laissez légèrement refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com