

Brioche classique

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 500g de farine de gruau (ou à défaut, farine T45)
- 10g de sel
- 60g de sucre
- 20g de levure fraîche
- 300g d'œuf (environ 6 œufs)
- 250g de beurre froid
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Mettez la farine dans le fond de la cuve dans le fond de la cuve du robot muni du crochet.
2. Ajoutez par-dessus, et séparément, le sel, le sucre, la levure, et les œufs.
3. Pétrissez à petite vitesse pendant plusieurs minutes, jusqu'à avoir une pâte homogène et qui se détache des parois du bol.
4. A ce moment-là, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique et forme un réseau de gluten : vous devez pouvoir l'étirer sans qu'elle se déchire.
5. Formez une boule avec la pâte, filmez-la et laissez-la à température ambiante pendant 30 minutes.
6. Ensuite, dégazez la pâte et formez à nouveau une boule.
7. Filmez-la, et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes (vous pouvez sans problème la laisser toute la nuit).
8. Nanterre.
9. Pour les brioches à tête : coupez un petit morceau de pâte (environ).
10. Boulez le gros morceau, placez-le dans le moule beurré.
11. Faites une forme de quille avec le petit morceau.
12. Trouvez la boule de brioche, et insérez la quille à l'intérieur (il faut qu'elle soit bien enfoncée, sinon la tête ne sera pas droite).
13. Recommencez avec les 7 autres morceaux de pâte.
14. Pour la brioche nanterre : boulez chaque morceau de pâte, puis placez-les dans un moule à cake beurré sans trop les serrer.
15. Laissez pousser les brioches pendant 1 à 2 heures en fonction de la température, elles doivent doubler de volume.
16. Etalez de l'œuf battu avec un pinceau dessus, puis faites-les cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 12 minutes pour les petites et 30 minutes pour les grandes brioches.
17. Et voilà, vos brioches sont prêtes !