

Brioche feuilletée (Cédric Grolet)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 255g de farine de gruau
- 5g de sel
- 20g de sucre
- 10g de levure fraîche
- 75g de lait
- 75g d'œuf
- 25g de beurre pommade
- 150g de beurre de tourage

Préparation

1. Mettez dans le fond de la cuve le lait avec la levure fraîche émiettée.
2. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sel, le sucre et les œufs.
3. Pétrissez pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pâte homogène qui se détache des parois du bol.
4. Ajoutez ensuite le beurre pommade, et pétrissez à nouveau pour avoir une pâte bien lisse et élastique.
5. Formez une boule et laissez-la pousser pendant 30 minutes à température ambiante.
6. Ensuite, dégazez la pâte et mettez-la au frais pendant une nuit.
7. Travaillez le beurre avec un rouleau à pâtisserie pour le rendre élastique, puis étalez-le dans une feuille de papier sulfurisé en forme de petit rectangle.
8. Ensuite, étalez la pâte à brioche en un rectangle de la même longueur et deux fois plus large que le beurre.
9. Enfermez le beurre dans la pâte, puis étalez la brioche pour obtenir un grand rectangle (environ 3 fois plus long que large), et repliez la pâte en 3 comme un portefeuille (pensez à toujours enlever l'excédent de farine avec une brosse).
10. Filmez la pâte, puis mettez-la au frais pour une vingtaine de minutes.
11. Ensuite, tournez-la d'un quart de tour et recommencez l'opération deux fois : tour simple, repos au frais, tour simple.
12. Après le troisième et dernier tour simple, mettez la pâte au frais pour minimum 1 heure.
13. Ensuite, étalez la brioche en longueur sur environ 1cm d'épaisseur et détaillez une bande.
14. Elle doit être un peu moins large que votre moule à cake et environ deux fois plus longue.
15. Repliez votre bande de pâte et disposez-la dans le moule beurré.
16. Laissez pousser pendant environ 1h, puis enfournez une trentaine de minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com