

Brioche au mascarpone

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 500g de farine
- 2 œufs
- 130g de lait
- 275g de mascarpone
- 70g de sucre
- 15g de levure fraîche
- 10g de sel
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sucre et le sel.
2. Pétrissez pendant 5 à 10 minutes à petite vitesse, de façon à avoir une pâte homogène et qui se détache des parois du bol.
3. Ajoutez le mascarpone, puis pétrissez à nouveau pendant au moins 10 à 15 minutes, de façon à avoir une pâte bien élastique et qui se détache à nouveau des parois du bol.
4. Ensuite, formez une boule, et laissez la pâte pousser pendant 30 minutes à température ambiante.
5. Après les 30 minutes, mettez la pâte au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes, mais vous pouvez aussi comme moi la laisser toute une nuit.
6. L'important est que la pâte soit suffisamment froide pour pouvoir être boulée et façonnée.
7. Après le repos au frais, dégazez la pâte et détaillez vos boules de pâte (les miennes faisaient 60 à) selon les formes que vous voulez donner à votre brioche ; moi j'ai fait 6 boules que j'ai mis dans un moule à cake de 20*8*8, 7 boules que j'ai mis dans un cercle de 18cm de diamètre, et 3 boules individuelles.
8. Pour le boulage des brioches je vous ai mis des photos ci-dessous, une fois les morceaux détaillés, il faut en prendre un, l'étaler, le replier, le retourner de façon à avoir la clé dessous et le bouler avec la paume de la main pour avoir une boule de pâte bien lisse.
9. Laissez-les pousser pendant environ 1h30 à température ambiante, puis dorez-les avec un œuf battu avant d'enfourner dans le four préchauffé à 180°C pour 10 à 15 minutes pour les individuelles et 20 à 25 minutes pour les brioches à partager.
10. Laissez tiédir, démoulez les brioches et régalez-vous !