



La brioche

- Par vision-plaisir

La brioche est une gourmandise à toute heure. On peut la détailler aussi en forme de tresse ou en couronne. La pâte se congèle très facilement.

Ingrédients:

- 500g de farine
- 40g de sucre en poudre
- 75ml de lait
- 6 oeufs
- 320g de beurre
- 18g de levure de boulanger

Réalisation:

Mélanger au fouet la levure et le lait, puis y ajoutez le sucre et sel fin. Verser dans la cuve d'un batteur la farine et les œufs puis le mélange lait levure sucre et sel. On doit obtenir une pâte lisse et élastique. Il faut environ 10 minutes. Mettre à petite vitesse et incorporer le beurre par petites quantités en s'assurant qu'il s'amalgame correctement à la pâte. Continuer de travailler jusqu'à complète homogénéité de la pâte. La pâte doit être bien lisse et brillante et présenter une certaine élasticité. Couvrir avec un linge et laisser pousser tempéré afin d'obtenir une pousse. Elle doit doubler de volume. Rompre ensuite la pâte en la faisant retomber en la travaillant de deux ou trois coups de main maximum. La mettre au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures maxi.





Détailler une grosse boule et une petite. Disposer la grosse boule au fond du moule beurré et creuser un trou en surface pour introduire la petite boule. Dorer sans excès le dessus et laisser pousser 2 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air. Elle doit normalement pratiquement doubler de volume. Allumer votre four à 220°C et enfourner pendant environ 45 minutes. Après cuisson démouler aussitôt.

Recette pour: 10-12 personnes

Prix environ 3.80€

