



Brioche aux raisins secs et baies

- Par vision-plaisir

La gourmandise est un joli défaut.

Ingrédients:

- 125 g de farine type 45
- 125 g de farine type 55
- 155 g d'œufs entiers
- 70 g de sucre en poudre
- 4 g de sel fin
- 125 g de beurre doux
- 12 g de levure de boulanger
- 150 g de raisins secs et de baies

Utilisation d'un moule à cake de 20 cm de longueur.

Pour 10 personnes



Réalisation de la recette:

Verser dans la cuve de votre robot les œufs entiers, le sucre et le sel fin puis battre au fouet pour bien **dissoudre le sucre et le sel fin**. Verser ensuite la farine et la levure diluée dans un peu d'eau. **Pétrir au robot en vitesse 1 pendant 7 minutes**. Allonger le pétrissage en vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.

Incorporer ensuite le **beurre mou coupé en petits** morceaux et pétrir pendant 6 minutes environ.

La pâte doit être collante, élastique. Si vous vous dites qu'elle est trop molle, réconfortez-vous, cela est normal. Ensuite laisser lever à l'abri des courants d'air. Il faut environ 1 h 40 à 2 h pour qu'elle se lève. **Ne pas oublier de mettre un poing** à votre pâte pour la **dégazer** au bout d'une heure de levage.

Vous pouvez la faire lever 1h30 minutes à température ambiante et la mettre au réfrigérateur toute une nuit. **Cela permet un meilleur** façonnage et un meilleur développement.

Verser votre pâte sur votre plan de travail et la diviser en 3. Rouler la pâte en bâtonnets de 40 cm de long. **Réaliser un boudin** sans trop serrer la pâte. La longueur doit correspondre à la longueur du moule à cake. Disposer votre moule sur une plaque de cuisson et laisser pousser 1h30 heure. **Dorer** au jaune d'œuf et un peu de lait. **Cuire votre brioche** dans un four chaud 175° C pendant 30 à 40 minutes environ. **Après cuisson**, la disposer sur une grille pour qu'elle refroidisse. Démouler avant cuisson de préférence.

