



La brioche nature

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La tendresse au bout des lèvres.

Ingrédients: pour 8 à 10 personnes

- 390 g de farine
- 235 g de d'œufs entiers
- 82 g de sucre en poudre
- 5 g de sel fin
- 195 g de beurre doux
- 16 g de levure de boulanger fraîche
- 30 g de lait demi-écrémé (pour diluer la levure)
- parfum au choix

Complément:

- 1 œuf pour la dorure



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 20 g de lait pour la dorure
- grains de sucre

Réalisation de la recette:

Mettre dans votre cuve le sel fin, le sucre en poudre et les **œufs entiers**. Bien mélanger au fouet pour **dissoudre le sel et le sucre**. **Ajouter la farine en pluie**. Dissoudre la levure fraîche dans un peu de lait. Verser dans la cuve du batteur et malaxer le tout pendant **10 minutes en première vitesse**. Augmenter la vitesse en passant sur la position 2 et malaxer pendant 5 minutes.

Ajouter le beurre mou en **petit morceaux**. **Pétrir** 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. Laisser pousser 2 à 3 heures à température ambiante et à l'abri des courants d'air. **Ensuite rompre la pâte** en lui donnant deux ou trois coups de poing, **permettant de dégazer**. Verser la pâte sur votre plan de travail et la diviser en deux parties égales. **Façonner en boudins** d'une longueur correspondant à une fois et demi la longueur de votre moule à cake.

Réaliser une tresse simple et la disposer dans votre moule beurré. Laisser pousser une heure à deux heures suivant la température de votre cuisine. Après la pousse, dorer avec un jaune d'œuf et un peu de lait. **Enfourner dans votre four chaud 175° C** pendant environ 40 minutes. Laisser refroidir avant de démouler. Se conserve 8 jours enveloppée dans un film alimentaire. Le moule utilisé fait 20 cm de long et avec un revêtement antiadhésif.

