

Brioche

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Repos : 6 h + 2 h 45

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 1 brioche :

Pour le roux (sans matière grasse) :

20 g de farine

100 ml d'eau

Pour la pâte :

350 g de farine

35 g de sucre

6 g de sel

1 gros œuf

10 g de lait en poudre

110 ml de lait chaud

5 g de levure de boulanger

30 g de beurre mou

1 œuf battu + 1 c. à s. 1/2 de lait)

Préparation :

Mélangez l'eau et la farine dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

Recouvrez de film alimentaire puis mettez le tout au frais 4 à 6 heures.

(Remarque : mieux vaut préparer cette mixture la veille de façon à bien la laisser refroidir.)

Mélangez le sel, l'oeuf, le lait en poudre et le sucre dans un bol.
Réservez une cuillère à soupe de sucre pour plus tard.

Dans un bol plus grand, mélangez la levure de boulanger avec une cuillère
à soupe de sucre et le lait chaud.

Versez la farine dans un saladier et ajoutez les mélanges des précédents bols.
Pétrissez la pâte pendant 15 min.

Ajoutez le beurre mou à la pâte avant de pétrir pendant 10 autres min.
Faites une boule de pâte que vous déposez dans un saladier graissé
et recouvrez de film alimentaire.
Laissez la pâte lever pendant 90 minutes.

Divisez la pâte en 3 morceaux égaux et pétrissez les.
Recouvrez chaque morceau
de film alimentaire et laissez reposer 15 min.

Étalez chaque morceau de pâte que vous repliez en deux.
Ensuite étalez à nouveau
et formez des rouleaux, comme montré ci-dessous.

Les rouleaux doivent avoir la même épaisseur dans le plat.
Recouvrez le tout de film alimentaire et laissez
à nouveau lever pendant 1 h.

Préchauffez votre four à 190°C (Th.6/7)

Enfournez le tout pendant 15 min

Enduisez ensuite la brioche du mélange oeuf lait
sans la sortir du four, et laissez à nouveau cuire pendant 30 min.

Sortez la brioche du four, démoulez la et laissez la refroidir

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!