Pains, viennoiseries

Brioche à l'ancienne

4h25	2h	40 min	1h45	354
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche à l'ancienne

- 300 g **Farine**
- 150 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 15 cl **Lait demi-écrémé**
- 2 c. à café **Levure de boulanger**
- 50 g **Sucre semoule**
- 1 c. à café **Sel**
- 2 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**

Ingrédients pour la cuisson

- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 50 g **Sucre perlé**

Étape 1

Réalisation de la brioche

1. Dans un bol, verser le lait et le faire tiédir au micro-ondes. Ajouter la levure et la diluer dans le lait.
2. Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel. Mélanger, former un puits au centre. Verser la levure avec le lait, pétrir du bout des doigts.
3. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et les œufs légèrement battus. Pétrir la pâte.
4. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et continuer de pétrir.
5. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et souple.
6. Former une boule avec la pâte. Poser un linge sur le saladier et laisser doubler de volume dans un endroit tempéré pendant environ 1 heure.
7. Lorsque la pâte à doublé de volume, la déposer sur le plan de travail légèrement fariné.
8. Appuyer dessus et la séparer en 4 pâtons. Former des boules avec ces pâtons, les disposer dans le moule à cake siliconé.
9. Si on ne possède pas de moule à cake siliconé, tapisser un moule à cake habituel de papier sulfurisé, démoulage facile garanti !

10 Couvrir d'un linge et laisser gonfler pendant à nouveau 45 minutes.

Étape 2

Cuisson de la brioche

1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

2 Mélanger le jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau et en badigeonner la brioche avec un pinceau.

3 Recouvrir de sucre perlé et enfourner pendant 30 à 35 minutes.

4 Laisser tiédir sur une grille avant de déguster.