



Pains, viennoiseries

Brioche



3h25 **20 min** **35 min** **2h30** **318**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche

300 g **Farine complète**
50 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Sel**
1 sachet(s) **Levure de
boulangier**
15 cl **Lait demi-écrémé**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
110 g **Beurre**

Ingrédients pour la cuisson

1 c. à soupe **Lait demi-
écrémé**
1 c. à café **Sucre semoule**
50 g **Sucre casson**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un bol, diluer la levure dans le lait tiède.
- 2 Dans un saladier, mettre la farine avec le sucre et le sel. Mélanger.
- 3 Ajouter la levure et pétrir la pâte.
- 4 Ne pas mettre la levure directement en contact avec le sel et le sucre, cela empêcherait la brioche de lever.
- 5 Ajouter les jaunes d'oeufs un par un, pétrir entre chaque ajout. Puis ajouter le beurre mou et pétrir rapidement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique.
- 6 Pétrir pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains.

Étape 2

Première levée

- 1 Former une boule, poser la pâte dans un saladier. La couvrir avec un torchon ou du film alimentaire, la laisser lever pendant environ 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Étape 3

Deuxième levée

- 1 Chasser l'air de la pâte en appuyant avec la paume de la main.
- 2 Diviser la pâte en 3 parts égales, les rouler en longs boudins.
- 3 Tresser la pâte assez serré, la poser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Laisser lever pendant environ 1h.
- 5 Préchauffer le four pendant 20 minutes à 200°C (Th.6-7) avec un ramequin rempli d'eau posé directement sur la sole.

Étape 4

Dorure et cuisson

- 1 Dorer la brioche au pinceau avec un mélange de lait tiède et de sucre semoule. Décorer de sucre casson. Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la brioche du four et laisser refroidir.
- 2 Déguster froid.