Pains, viennoiseries

Fouace - brioche d'aubrac

10h20	50 min	30 min	9h	337
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte à brioche

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

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
2 c. à soupe **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

1. Sortir tous les ingrédients et les laisser à température ambiante le temps de préparer la recette. Couper le beurre en petits morceaux.
2. Dans un bol, délayer la levure dans un peu de lait tiède. Laisser reposer pendant 10 minutes.
3. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et le sel. Creuser un puits, verser les oeufs entiers, la levure et l'eau de fleur d'oranger.
4. Mélanger. Ajouter le lait restant petit à petit jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois du saladier mais qui reste collante.
5. Ajouter progressivement le beurre ramolli, pétrir énergiquement jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé à la pâte.
6. Pétrir en soulevant et en rabattant la pâte plusieurs fois d'affilée pour incorporer de l'air.
7. Former une boule, couvrir d'un linge et laisser reposer la pâte pendant 8 heures à l'abri des courants d'air.

Étape 2

Façonnage de la pâte

1. Le lendemain, poser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.
2. Pétrir la pâte en la repliant plusieurs fois sur elle-même.
3. Diviser la pâte en 2 morceaux égaux. Façonner chaque morceau en boule ou en couronne.
4. Pour façonner une couronne, former d'abord un boudin et refermer en pinçant les bords.
5. Déposer les brioches sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrir d'un torchon propre et laisser lever pendant environ 1 heure.

Étape 3

Cuisson

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
2. Dorer les fouaces au pinceau avec un jaune d'oeuf dilué dans l'eau de fleur d'oranger et le sucre.
3. Enfourner et laisser cuire pendant 25 à 30min.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la brioche du four, la laisser tiédir avant de déguster.