



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.