



*Pains, viennoiseries*  
**Pâte à brioche**



**4h**   **30 min**   **45 min**   **2h45**   **277**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la pâte  
à brioche**

3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
250 g **Farine**  
125 g **Beurre**  
25 g **Sucre semoule**  
10 g **Levure biologique**  
2 cl **Lait écrémé**  
5 g **Sel**

**Ingrédients pour le  
pétrissage et la finition**

1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Farine**

**Étape 1**

Préparation de la pâte à brioche

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Faire tiédir le lait dans un bol, ajouter la levure pour la dissoudre, mélanger à l'aide d'une cuillère à café.
- 3 Casser les œufs dans un bol à part.
- 4 Tamiser la farine au travers d'une passette dans la cuve d'un batteur.
- 5 Réaliser deux petits puits dans la farine à l'aide d'une maryse.
- 6 Verser le sucre et le sel dans un des puits puis recouvrir de farine.
- 7 Verser la levure dans l'autre puits et recouvrir de farine.
- 8 La levure ne doit jamais être en contact direct avec du sel ou du sucre, le pâte risquerait de ne pas monter.
- 9 Placer un crochet sur le batteur, battre à petite vitesse.
- 10 Ajouter un oeuf à la préparation.
- 11 Ajouter le deuxième oeuf quand le premier est bien incorporé et accélérer la vitesse du batteur.
- 12 Ajouter le dernier oeuf quand la pâte devient sèche et accélérer de nouveau la vitesse.

Réduire ensuite la vitesse du batteur pour y incorporer le

- 13 beurre pommade.
- 14 Accélérer la vitesse du batteur quand le beurre est bien incorporé. Laisser pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se décolle des parois du batteur.
- 15 Transvaser la pâte dans un saladier, filmer la pâte au contact et la laisser reposer pendant 2 heures à température ambiante.
- 16 Après les 2 heures de repos, la pâte à beaucoup gonflé. Fleurer le plan de travail, c'est-à-dire saupoudrer de farine, pour travailler la pâte à brioche.
- 17 Déposer la pâte sur le plan de travail à l'aide d'une corne et mettre un peu de farine sur ses mains.
- 18 Rompre la pâte en l'écrasant de haut en bas sur le plan de travail avec les mains. Cela permet d'évacuer le gaz carbonique.
- 19 Reforme une boule et la découper en trois parts égales à l'aide d'un couteau éminceur.
- 20 Etaler chaque boule de manière à lui donner une forme de long boudin.
- 21 Placer les boudins face à soi dans la longueur, joindre les 3 extrémités du haut.
- 22 Rabattre tour à tour le morceau de droite puis celui de gauche en le ramenant chaque fois au milieu.
- 23 Déposer la brioche tressée délicatement sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 24 Laisser reposer la brioche à température ambiante pendant 45 minutes, sans la couvrir.
- 25 Casser un oeuf dans un bol et le battre à l'aide d'un pinceau.
- 26 Passer cette dorure sur la brioche à l'aide d'un pinceau, enfourner pendant environ 45 minutes pour une grande brioche.
- 27 Sortir la brioche du four et la tailler en tranches à l'aide d'un couteau scie.