

## Pains, viennoiseries

# Brioche nature



**4h**   **30 min**   **30 min**   **3h**   **277**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte à brioche

250 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
25 g **Sucre semoule**  
10 g **Levure biologique**  
5 g **Sel**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
25 ml **Lait demi-écrémé**

### Ingrédients pour les finitions

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

### Étape 1

#### Préparation de la pâte à brioche

- 1 Mélanger la levure et le lait tiède dans un bol.
- 2 Tamiser la farine à l'aide d'une passette dans le bol d'un batteur.
- 3 Ajouter le sucre et le sel puis mélanger.
- 4 Verser le sucre et le sel dans un coin du saladier pour éviter qu'au moment de verser la levure, elle ne soit pas à leur contact, ce qui atténuerait son pouvoir gonflant.
- 5 Casser les œufs dans un autre récipient.
- 6 Le pétrissage de la pâte se fait avec l'outil du batteur que l'on appelle le crochet, qui va permettre de malaxer la pâte.
- 7 Incorporer le lait et la levure dans le bol du batteur.
- 8 Mettre le batteur en marche à vitesse lente, incorporer les œufs un à un.
- 9 Quand le mélange devient homogène, augmenter la vitesse du batteur et pétrir pendant 3-4 minutes.
- 10 Incorporer le beurre pommade coupé en petits cubes et continuer le pétrissage.
- 11 La pâte est prête lorsqu'elle ne colle plus aux bords du bol. Elle doit être très élastique.

- 12 Se fariner les doigts et transférer la pâte vers un autre saladier.
- 13 Couvrir le saladier de film alimentaire et laisser la pâte lever à température ambiante pendant au moins 2 heures.

## Étape 2

### Façonnage de la pâte

- 1 Retirer le film alimentaire du saladier, se fariner les mains et rabattre la pâte en la pétrissant pour chasser le gaz carbonique. La déposer sur un plan de travail.
- 2 Saupoudrer régulièrement de farine pour qu'elle ne colle ni aux doigts ni au plan de travail et continuer de la pétrir à la main pendant quelques minutes.
- 3 Former un boudin avec la pâte, le couper en trois lanières dans la longueur.
- 4 Tresser la pâte.
- 5 Mettre la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Laisser la pâte gonfler une deuxième fois à température ambiante.

## Étape 3

### Finition et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Dorer la pâte avec un jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau.
- 3 Badigeonner délicatement la pâte de dorure à l'aide d'un pinceau.
- 4 Saupoudrer de sucre casson.
- 5 Enfourner la brioche pendant environ 30 minutes.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir la brioche du four et la déposer sur le plan de travail pour qu'elle refroidisse.
- 2 Couper des tranches de brioche à l'aide d'un couteau scie et servir.