

Brioche Nanterre

Merci à Mercotte et aux différents essais enfin fructueux

Pour 8 personnes

280 g de farine
28 g de sucre en poudre
6 g de sel
12 g de levure de boulanger fraîche
15 g de lait
150 g d'œufs
210 g de beurre
Œuf pour la dorure



Préparation : 30mn + 30 mn sur 2 jours

Repos : 1 heure de première pousse + une nuit + 2 heures de pousse à 40°C

Cuisson : 45 mn

Au dessus du bol du robot, tamisez la farine et la levure fraîche. Mélangez rapidement, et ajoutez le sucre.

Installez le crochet pétrisseur, faites un puit dans la farine et ajoutez le lait et les 2/3 d'œufs battus. Pétrissez 2 à 3 mn, normalement la pâte se décolle du bord. Ajoutez le sel. Continuez de pétrir 5 mn en ajoutant le reste d'œuf. La pâte doit se détacher du bord à nouveau.

Pendant ce temps détaillez le beurre froid en petits dés (environ 1 cm) et incorporez-les petit à petit dans le pâton tout en pétrissant au crochet. Quand le beurre est incorporé, continuez à pétrir pendant 7 mn à vitesse moyenne, la pâte devrait se détacher à nouveau.

Versez le pâton dans un récipient fariné et filmez au contact.

Laissez la pâte lever pendant 1 heure à température ambiante (25 à 30°C).

Fariner le plan de travail, déposez le pâton et aplatissez-le et étirez-le pour le dégazer. Le pâton doit reprendre une forme plate. Reformez un boule et dans un saladier, filmez au contact et mettez au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain, attention votre brioche ne sera prête que dans 3 heures au minimum suivant la levée.

Sur votre plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle 3 fois plus long que large, repliez la pâte en 3 et faites un quart de tour, recommencez l'opération 2 autres fois à la manière d'une pâte feuilletée.

Enfin étalez la pâte en un rectangle d'environ 50 cm par 20 cm. Faites un rouleau, roulez dans le sens de la largeur pour obtenir un rouleau d'environ 40/50 cm de long. Coupez, au couteau affuté, ce rouleau en 8 parts égales.

Préparez un moule à cake assez grand, chemisé de papier cuisson et déposez 2 rangées de 4 rouleaux. Mettez au four à 40°C, faire lever pendant 2 heures. Une autre option consiste à laisser la pâte lever tranquillement sous un torchon à température ambiante du matin jusqu'au soir par exemple. A la fin de cette pousse, dorez à l'œuf la brioche et faites cuire 40/45 mn à 180°C chaleur tournante, pour Valérie il faut démarrer à froid et à ce moment-là je suppose que le temps est rallongé de 10 mn. Démoulez et laissez refroidir.

