



La Brioche

La Brioche

Ingrédients :

500 g de farine T55

200g de lait

100 g de sucre

100 g de beurre mou ou légèrement fondu

2 oeufs

1/2 sachet de levure sèche de boulanger Saf-Instant

1 pincée de sel

Dorure :

1 jaune d'oeuf

Sucre granule



Mettez tous les ingrédients dans le bol de pétrissage (attention, ne PAS délayer la levure sèche Saf-Instant et celle-ci ne doit pas toucher le sel)

Commencez à mélanger les ingrédients à vitesse lente 2 à 3 min puis sur vitesse rapide pendant 10 à 15min.



Lorsque la pâte est prête, posez un couvercle (ou un torchon) sur le bol et laissez lever environ 1h30 (elle doit doubler de volume). En été c'est facile avec la chaleur, mais en hiver... du coup, voici une astuce : mettez le bol dans votre four (éteint) avec une casserole d'eau chaude à côté. Fermez le four.



Une fois que la pâte a bien doublé de volume, farinez bien votre plan de travail, mettez la pâte dessus et dégazez pour sortir les bulles d'air qui s'y trouvent. Coupez-la en quatre (ou plus) morceaux et faites de belles boules que vous positionnez dans le moule préalablement chemisé.



Remettez un torchon dessus et laissez lever 1h à 1h30 (elle doit redoubler de volume).

Ne pas préchauffer le four!

Votre brioche a doublé de volume! Vous pouvez maintenant mettre un peu de lait ou de jaune d'oeuf sur le dessus et du sucre granule.



Allumez votre four à 160/165°C (voire 180°C) et enfournez pendant 30 à 40 min.

Sortez-la du four et laissez-la reposer 5min avant de démouler sur une grille.

Ceci est ma recette de base, vous pouvez y mettre des pépites de chocolat, raisins, ou autres... La faire en tresse, en mini brioche avec une barre de chocolat dedans...