

NIVEAU



TEMPS DE PREPARATION

4 heures

TEMPS DE CUISSON

30 minutes

**POUR 8 PERSONNES**

**POUR LA PÂTE A BRIOCHE**

250g de farine  
150g de beurre  
5g de sel fin  
25g de sucre semoule  
10g de levure de boulanger  
10cl de lait  
3 œufs entiers

1 jaune d'œuf pour la dorure

**POUR LA GARNITURE (LIBRE CHOIX)**

200g de pralines rose  
100 g de fruits confits  
100g de pépite de chocolat

# Brioche

**1- Réaliser la pâte à brioche :**

Emietter la levure biologique dans un petit ramequin contenant le lait tiède < 30°C et le délayer

Réunir dans un saladier, la farine, le sel, le sucre ; Ajouter la levure délayer et incorporer un peu de farine afin d'isoler ultérieurement la levure du sel et du sucre.

Ajouter les œufs et mélanger délicatement du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte corsée et élastique, puis continuer à travailler la pâte de manière à l'étirer un maximum. Arrêter de mélanger lorsque la pâte commence à se décoller du saladier ou de votre poste et des mains.

Couper le beurre en parcelle et lui donner la consistance pommade. Incorporer le beurre à la préparation en travaillant la pâte rapidement de manière à obtenir une pâte homogène. Ajouter la garniture de votre choix.

Replier la pâte en boule et la débarrasser dans grand saladier légèrement fariné et couvrir ou d'un linge humide sans faire toucher la pâte.

**2 - Donner la première pousse :**

Placer la pâte dans un endroit tempéré (20 à 30°C maximum), à l'abri des courants d'air et laisser pousser la pâte jusqu'à qu'elle double de volume.

**3 - Rompre la pâte :**

Rompre la pâte en la rabattant et en la repliant plusieurs fois de suite sur elle-même.

La recouvrir d'un film plastique et la réserver en enceinte réfrigérée durant 1 à 2 heures avant d'utiliser

**4 - Préparer les moules :**

Nettoyer et beurrer les moules en utilisant un pinceau ou un morceau de papier absorbant pour beurrer pour éviter un surplus de beurre.

**5 - Façonner la pâte :**

Disposer la pâte sur le poste de travail légèrement fariné et appuyer simplement sur la pâte avec les mains pour chasser le gaz carbonique. (Ne pas retravailler la pâte)

Donner la forme voulue « Façonner » à la pâte (Boules ; Tresses ; ...) ; et bouler les morceaux de pâte sur poste légèrement fariné en les tournant dans le creux des mains.

Disposer les brioches dans les moules beurrés et dorer les pièces avec un jaune d'œuf dilué dans de l'eau.

**6 - Donner la deuxième pousse :**

Placer la pâte dans un endroit tempéré (20 à 30°C maximum), à l'abri des courants d'air et laisser pousser la pâte jusqu'à qu'elle double de volume.

**7 - Cuire les brioches :**

Dorer les pièces avec un jaune d'œuf dilué dans de l'eau une seconde fois et enfourner les brioches dans un four à 200 – 240°C selon la grosseur durant 10 à 30 minutes.

**8 - Dressage :**

S'assurer de la cuisson et manger la brioche encore tiède elle sera des plus moelleuse.



**ASTUCES / CONSEILS**

- Pour vérifier la cuisson, planter un couteau dont celui-ci doit ressortir sans aucune trace.
- Conserver la brioche sous un torchon pour garder tout son moelleux.
- A consommer sans modération à tout moment de la journée ; accompagnée de confiture ou de pâte à tartiner pour les gourmands.