

Pâte à brioche super fine

500g. de farine, 15 à 20g. de levure, 10g. de sel, 100g. de sucre, 7 œufs, 300g. de beurre, et de la fleur d'oranger, 5cl d'eau.

A préparer la veille au matin pour le lendemain matin.

Mettez dans le bol du robot les œufs, la farine, le sucre le sel, et la levure sèche, ou si c'est de la levure normale la diluer dans un petit peu d'eau tiède.

Mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

Ensuite mettez le beurre à température ambiante en morceaux et incorporez le petit à petit à la pâte, tout en mélangeant.

Couvrez la pâte d'un torchon et laissez la gonfler durant 3 à 4 heures, à l'abri des courants d'air, elle doit doubler de volume.

Ecrasez la pâte pour chasser le gaz carbonique, couvrez la à nouveau et faites la gonfler une seconde fois au réfrigérateur.

Avant d'aller vous coucher chassez le gaz carbonique une deuxième fois, et remettez la pâte au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

La pâte à brioche est prête à façonner selon votre choix culinaire.

