



Ma brioche

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie "Briochin"
- 3 cas de lait
- 2 cas d'eau tiède
- 2 g de sel
- 25 g de sucre
- 2 oeufs moyens
- 100 g de beurre

Préparation:

Sortir tous les ingrédients du frigo 1 heure à l'avance afin qu'ils soient à température ambiante.

1/ Dans une terrine, mélangez la farine et la levure, ajoutez l'eau et le lait tièdes.

Pétrissez 30 sec (j'ai utilisé mon batteur mais il a failli rendre l'âme car la pâte est très collante).

Ajoutez le sucre, le sel et les oeufs.

Pétrissez encore 1 mn au batteur ou 3 mn à la main.

Ajoutez le beurre en 3 fois en pétrissant la pâte à chaque fois.

Lorsque le beurre est absorbé, pétrissez encore 7 mn au batteur ou 10 mn à la main. Il faut que la pâte se détache parfaitement de la terrine en formant une boule. (La mienne faite au batteur, était toute collante mais cela n'a pas changé le résultat).

2/ Recouvrez la terrine d'un torchon plié, laissez lever 50 mn.

Travaillez à nouveau la pâte pendant 1 mn et disposez la dans un moule à brioche bien beurré.

Laissez lever encore 70 mn.

Dorez le dessus avec un peu de jaune d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau et faites cuire à TH5/6, feu moyen pendant 35 mn. Très important !!! Pour une bonne levée de la pâte, il est nécessaire que la température ambiante soit de plus de 20°C. Si la température est plus fraîche, le temps de levée doit être prolongé.