



Brioche extra moelleuse

Ingrédients

- 500 grammes de farine j'utilise la T45
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 220 grammes de lait
- 2 sachets de levures de boulanger sèche ou 28 grammes de levure fraîche de boulanger
- 50 grammes de sucre en poudre le mien est aromatisé à la vanille
- 6 grammes de sel
- 80 grammes de beurre mou demi-sel allégé

Instructions

1. Dans le bol du robot, muni du pétrisseur, placer dans cet ordre : les œufs, la farine, le sucre, le sel, le lait tiède (je le mets 30 secondes au micro-onde) et enfin la levure.
2. Pétrir à vitesse lente (vitesse 1) pendant 2 à 3 minutes, puis 10 minutes vitesse moyenne (vitesse 2-3).
3. Puis incorporer le beurre mou et pétrir à nouveau à vitesse moyenne pendant 5 minutes puis vitesse rapide encore 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte se détache bien des bords du bol.
4. La pâte reste légèrement collante, c'est normal.
5. Fariner le dessus du pâton puis couvrir le bol d'un film alimentaire.
6. Laisser lever à température ambiante 1h30 à 2h ou bien comme moi : du matin jusqu'en fin d'après-midi (ou la nuit) au frigo.
7. Après la levée, faire 4 belles boules égales avec la pâte et la mettre dans un grand moule à cake (fariné), dorer avec l'œuf entier battu avec un pinceau et laisser lever 45 minutes à 1 heure.
8. Préchauffer le four un peu avant la fin de la levée à 180°C.
9. A la fin de la levée, enfourner 30 minutes.
10. Sortir du four, démouler et laisser refroidir sur une volette.

Notes

J'ai testé à la levure fraîche (en cube) et elle est excellente aussi de cette manière : j'utilise 28 grammes (2/3 du cube) de levure fraîche que j'émiette (je suis exactement la même méthode que la levure sèche). On peut faire 8 briochettes, dans ce cas cuire 15 minutes. Aux dernières minutes de pétrissage, on peut incorporer du sucre perlé ou des pépites de chocolat.