

Brioche

Ingrédients :

- 1 kg de farine tamisée voire plus
- $\frac{1}{2}$ paquet de levure de boulanger (20g)
- $\frac{1}{2}$ litre de lait
- 150 g de sucre
- 125 g de beurre ramolli
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf pour badigeonner

Recette :

- Préparer un petit levain avec la levure, 1 cuillère à soupe de lait et le faire monter pendant une heure.
- Disposer la farine en fontaine dans une bassine et verser le levain monter au centre.
- Ajouter ensuite le beurre ramolli coupé en petits cubes.
- Incorporer ensuite le sucre, les œufs battus et le lait.
- Bien travailler la pâte te si elle ne se décolle pas des parois de la bassine, ne pas hésiter à rajouter quelques cuillères de farine.
- Couvrir avec un linge et laisser monter pendant une heure environ.
- Une fois bien levée, la diviser en six parts égales.
- Étaler en longueur chacune des six parts à l'aide d'un rouleau et rouler chaque rectangle ainsi obtenu sur lui-même de façon à obtenir des boudins qui serviront à confectionner des tresses.
- Tresser les deux brioches et les placer sur une tôle graissée et farinée.

- Les laisser à nouveau monter pendant une heure environ.
- Les badigeonner d'un mélange de jaune d'œuf et de lait à l'aide d'un pinceau.

Cuisson :

Four chaud 165° (ou thermostat 5-6) pendant 50 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous)