

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ **Brioche feuilletée** ~~
~~ **avec ou sans pépites de chocolat** ~~



2 cc de levure type bruggeman

80 grs de sucre

500 grs de farine T45

peser 3 œufs et compléter avec du lait pour obtenir 290 grs

1,5 cc de sel

80 grs de beurre

pour le feuilletage 120 grs de beurre

pépites de chocolat

Mettre les ingrédients dans la map, sauf le beurre de feuilletage
et lancer le programme pâte

A la fin du programme, laisser lever la pâte jusqu'en haut de la cuve

Emballer alors la cuve d'un sac plastique

Mettre au frigo au moins une heure

Réaliser alors le feuilletage avec 120 grs de beurre

Ecraser le beurre avant de le placer sur le centre
de la pâte étalée assez finement

Replier les 4 côtés pour l'enfermer

Prendre le rouleau et écraser la pâte en donnant des coups
avec le rouleau, déjà dans un sens puis dans l'autre

Étaler de nouveau et faire un premier tour

Replier le tiers du haut puis celui du bas

Tourner la pâte d'un quart de tour et étaler

Recommencer trois fois l'opération

(on peut également faire un tour simple et un double)

Le tour double s'appelle également le tour portefeuille

On replie le quart supérieur vers le centre le quart inférieur également
vers le centre et le tout en deux

Selon la température, si vous sentez le beurre fondre, placer la pâte
quelques instants au frais entre chaque tour
Une fois le feuilletage terminé, laisser au frais pendant 30 mn
Abaissier un long rectangle, le plus fin possible (environ 5 mm)
Pour la version pépites de chocolat, c'est le moment de les répartir sur la
pâte en écrasant légèrement les pépites avec le rouleau
pour qu'elles restent bien en place
Rouler alors en boudin bien serré
Couper des tronçons et les placer dans le moule (beurrée si non silicone)
L'astuce pour ne pas que la brioche se déroule lamentablement au four :
coincer l'extrémité sous le tronçon avant de poser le pâton dans le moule
Laisser lever jusqu'à ce que le volume ait doublé
Dorer à l'oeuf et ajouter le sucre en grains
(facultatif mais tellement bon !)
Cuire 35 à 40 mn à 170 degrés
Placer sur une grille à la sortie du four et attendre un peu avant de
démouler toujours sur une grille
