

Binôme gourmand



Faire de préférence cette brioche la veille pour laisser reposer la pâte une nuit au réfrigérateur

Pour la polish (à faire au moins une heure avant la pâte) :

- * 100 g de farine T45
 - * 100 g d'eau
 - * 1 sachet de levure de boulanger type "briochin" ou 5 g de levure saf
- Mélanger et laisser reposer 1h à 1h30

Ingrédients à mettre dans la machine à pains :

- * la polish
- * 400 g farine T45
- * 1 cuillère à café de sel
- * 50 g de sucre
- * 2 oeufs (ou 3 oeufs dont 1 entier et 2 jaunes)
- * 1/2 sachet de levure type "briochin" ou 10 g de levure saf
- * 2 cuillères à café de jus de citron pour enlever le goût de la levure
- * 60 g de lait tiède
- * 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- * 100 g de beurre mou

Préparation :

Ajouter le beurre une fois le pâton fait (lors du 1er pétrissage)

Si c'est un peu collant, ça ne fait rien car la pâte durcira au frigo et vous pourrez la manipuler ensuite sans problème.

Lancer le programme pâte une première fois uniquement en pétrissage et une deuxième fois jusqu'à la levée.

Dégazer (appuyer fortement sur la pâte pour en faire sortir l'air)... basculer la pâte dans un grand saladier, couvrir d'un film étirable et mettre au frigo toute la nuit (8 heures environ).

Le matin, façonner comme vous le désirez et laisser lever soit sur une plaque à cuisson soit dans un moule (moi j'utilise un moule à cake), recouvrir d'un linge.

Laisser lever double du volume (entre 2 et 3 heures suivant la température ambiante à l'abri des courants d'air) dans le moule.

Préchauffer le four à 180° pendant au moins 10 mn. Pendant ce temps dorer la brioche avec un mélange de jaune d'oeuf et de lait.

Enfourner et cuire 30 à 40 min à 180° avec récipient d'eau pour la vapeur (moi je mets directement l'eau dans la lèche-frite dès le préchauffage). Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau ou une aiguille à tricoter.