

Brioche.



Température : 180°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 25 à 35 min

Ingrédients :

250 g de farine
20 g de sucre
165 g de beurre
1 cuillère à café de sel
10 g de levure de boulanger fraîche
3 œufs entiers
2 jaunes d'œuf pour la dorure

Préparation la veille au soir.

- Mélangez la farine, le sel, le sucre, les œufs entiers, le beurre fondu et la levure délayée dans un peu d'eau froide.
- Travaillez bien la pâte en la battant. Si elle colle, ajouter un peu de farine. Elle doit rester souple.
- Farinez le plan de travail, travaillez la pâte en boule, puis étalez-la au rouleau à pâtisserie pour former un carré, pliez-la en quatre et étalez-la à nouveau.
- Roulez ensuite en boudin et coupez des morceaux en fonction de la forme de votre plat.
- Beurrez et farinez vos moules. Mettez la pâte dedans.
- Faites lever la pâte dans le four combiné-vapeur, en position fermentation, à 38°C, pendant une heure minimum.
- Lorsque la pâte remplit le moule, sortez la brioche du four et dorez-la au jaune d'œuf avec un pinceau.
- Lancez la cuisson à four froid, réglé à 180°C et à 60% d'humidité.
- Laissez cuire 25 à 35 min en fonction de la taille du moule. Surveillez bien la cuisson jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.