



Brioche de Julia Child

(Préparation 30 min - Repos - 4 heures - Cuisson 35 min)

Les ingrédients :

Pour l'éponge : 2 x 180 Grs de farine type 45 ou de gruau - 1 œuf - 85 ml de lait - 20 Grs de levure fraîche de boulanger (1/2 cube) - 3 CS d'eau de fleur d'oranger - 1 CS de rhum ambré - 20 Grs de sucre.

Pour la brioche : 200 Grs de farine - 4 œufs - 50 Grs de sucre - 1 cc de sel - 170 Grs de beurre mou.

La réalisation :

Préparation de l'éponge ou du levain :

- 1 - Faire tiédir les liquides, attention pas plus de 32°C sinon la levure ne s'en remettra pas !!! Y ajouter la levure et réservez 10mn.
- 2 - Dans le bol du robot mélangez 180 Grs de farine, les 20 Grs de sucre et l'oeuf puis ajoutez la levure dissoute dans les liquides après les 10 mn de pause.
- 3 - Mélangez 5 mn au crochet, couvrez avec les 180 Grs de farine restantes, filmez au contact et réservez 45 mn.

Préparation de la brioche :

- 1 - Toujours dans le bol du robot muni du crochet, pétrir 5mn votre éponge, le sucre, les oeufs battus et le sel.
- 2 - Toujours en pétrissant, incorporez petit à petit les 200 Grs de farine afin d'obtenir une pâte bien homogène.
- 3 - Ajoutez alors votre beurre mou en parcelles et progressivement car chaque morceau doit être bien incorporé avant d'en ajouter un nouveau.
- 4 - Quand le beurre est entièrement intégré à la pâte, pétrissez encore 15 minutes puis filmez au contact laissez reposer 2h à température ambiante.
- 5 - Au bout de 2 heures façonnez comme bon vous semble mais préférez le moulage et dorer avec un oeuf battu mélangé à un peu de lait.
- 6 - Laissez pousser 1h30 environ et dorez à nouveau puis parsemez de gros sucre.
- 7 - Enfournez 10 minutes à 130 °C puis 15-20 à 160°C afin d'obtenir un coeur de brioche à 93°C qui est la température idéale de cuisson. Pour un résultat moelleux, j'ajoute une coupelle d'eau dans mon four !!!!!

