

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE PARISIENNE LA REINE DE LA LEGERETE

Pour une Brioche énorme et toute légère

Préparation : 15h

Cuisson : 30 mn



Ingrédients :

- 400 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de sucre
- 4 oeufs
- 25 g de levure boulangère
- 180 g de beurre très mou
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 jaune d'oeuf pour la décoration

Préparation :

Dans un saladier, mettre la farine. Faites un puits : mettre la levure que vous avez préalablement mélangé avec l'eau. Ajoutez le sucre, la vanille, sel, les oeufs et le beurre très mou. Mélangez le tout avec votre main. Vous allez obtenir une pâte un tout petit peu collante. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Pétrir énergiquement pendant 10 mn en soulevant la pâte à hauteur d'épaule, la taper sur le plan de travail puis la replier en la roulant du bas vers le haut, la reprendre à son extrémité droite et recommencer l'opération. (Personnellement j'ai trouvé cette méthode très pratique)

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrir avec du film alimentaire et mettre la pâte au frigo pour la nuit.

Le lendemain, sortez la pâte. Travaillez-la un peu pour la détendre puis laissez reposer 5 mn. Façonnez votre brioche parisienne en confectionnant une grosse boule et une petite boule.

Disposez la grosse boule dans un moule à charlotte puis mettre dessus la petite boule. Laissez lever 5h dans une température ambiante.

Préchauffez le four à 180°.

Badigeonnez la brioche avec le jaune d'oeuf, mettez à cuire pendant 30 mn.

Après cuisson, laissez refroidir et dégustez-moi cette merveille de légèreté.

www.paprikas.fr