



BRIOCHE BUTCHY

(Pour 12 personnes - Préparation 15 min - Repos 4h - Cuisson 25 min - Th5 - 150°C)

Les ingrédients :

500 Grs de farine T45 - 10 Grs de levure fraîche de boulanger ou 4 Grs de levure déshydratée - 200 Grs de crème fraîche épaisse ou 200 Grs de crème de coco - 60 Grs de sucre en poudre - 100 Grs d'oeufs ou 2 oeufs moyens à température ambiante et battus - 100 Grs de lait entier tiède - 1 cuillère à café de sel fin - QS de sucre glace pour la déco.

La réalisation :

- 1 - Déposez tous les ingrédients dans la cuve de votre pétrin et pétrir 3 minutes à vitesse 1 puis 10mn à vitesse 2.
- 2 - Déposez le pâton dans un saladier propre et filmez au contact puis laissez reposer à température ambiante 2 à 3 heures en fonction de la chaleur de votre pièce. Dans l'idéal, votre pâton doit doubler de volume.
- 3 - A l'issue du repos déposez votre pâton sur le plan de travail fariné et découpez le en 24 portions de 40Grs environ. Pour cela, on coupe en 2, puis chaque demi pâton en 2 pour obtenir 4 parts égales qu'il suffit de diviser en 6 pour atteindre 24 portions.
- 4 - Réalisez de belles boules qu'il vous suffit de déposer sur un silpat et si vous avez un cadre rectangulaire ajustable comme le mien c'est le moment de l'utiliser. Sinon vous pouvez la cuire dans un moule à manqué mais l'astuce est de ne pas coller les boules les unes aux autres car elles vont gonfler avant et pendant la cuisson. En espaçant chaque mini boule d'un centimètre, votre brioche sera parfaite.
- 5 - Laissez lever encore 1h30 ou plus toujours en fonction de la température jusqu'à ce que la brioche ai doublé de volume et enfournez 25 minutes à 150°C.
- 6 - Dégustez tout juste refroidie et saupoudrée avec du sucre glace accompagnée d'une cuillère de pâte à tartiner.

