

Brioche à 1 oeuf de Daninature



225g farine T45 francine suprême
240g farine T65 de mon moulin, pour arriver à un total de 465g de farine
1 csoupe de rhum,
1 cc environ d'extrait de vanille,
du lait pour arriver en tout à 225ml de liquide
12 g levure de boulangerie fraîche (si je n'avais pas fait la nuit au frigo j'aurais mis 20g)
75g beurre demi sel
60g sucre
1 oeuf
1 cc sel
1/2 sachet de pépites de chocolat

La veille en fin d'après midi :

Dans le bol de mon kitchenaid équipé du crochet pétrisseur(ou sinon dans la map), j'ai mis ma farine, émietté par dessus ma levure fraîche, ajouté le sel, le sucre, l'œuf et le mélange de lait tiédi 30s au micro-ondes puissance maximum. J'ai lancé le moteur du kitchenaid vitesse 1. Au bout de 6 minutes, j'ai ajouté le beurre très froid en morceaux. J'ai continué à pétrir en vitesse 1 jusqu'à ce que le beurre ait été absorbé, puis environ encore 6 minutes en vitesse 2. J'ai alors arrêté le mixeur et laissé reposer la pâte 10 minutes. J'ai ensuite repris le pétrissage 10 minutes en vitesse 2. Ceci pour imiter le prog pâte de ma map.

Puis j'ai couvert le bol du mixeur avec un film plastique et l'ai placé au frigo pour la nuit. Si j'avais fait ma pâte en map, j'aurais transféré mon pâton dans un très grand saladier et continué comme suit.

Cette étape n'est pas nécessaire au frigo, mais pour une brioche je trouve que c'est très efficace.

Le lendemain :

Avant d'aller faire mon marché, j'ai sorti le bol avec mon pâton et l'ai laissé réchauffer tranquillement sur le pan de travail.

En revenant, 2 heures plus tard, ma pâte était encore fraîche, ce qui l'a rendue très aisée à manipuler.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Je l'ai versée sur mon plan de travail fariné et l'ai simplement étalée du poignet et de la main, sans trop la dégazer, pour former un grand rectangle, sur lequel j'ai versé des pépites de chocolat. J'ai roulé le rectangle pour faire un gros boudin puis coupé ce boudin en tronçons et les ai disposés les uns à côté des autres sans qu'ils se touchent dans un moule légèrement huilé (mais beurré aurait été mieux).

J'aurais dû passer un peu de lait sucré ou de jaune d'œuf dilué avec un peu de lait sur le dessus de ma brioche avant de l'enfourner, pour qu'elle soit bien brillante à la sortie du four, mais en général je ne le fais pas, alors je n'ai pas failli à ma règle. La prochaine fois je le ferai, cette recette ne contient pas assez d'œuf ni de beurre pour se passer de la dorure.

Laisser lever le temps qu'il faut... 1h30 chez moi.

Enfourner à four froid et monter à 180°C et compter 25 minutes de cuisson en tout.

Le résultat est superbe et excellent!



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>