

Buchty



Pour 9 portions (un moule carré de 20 x 20 cm)

Préparation : 20 minutes

Repos : 2 heures (temps approximatif)

Cuisson : 30 minutes (départ à froid)

- 250 g de farine (type 45)
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1 gros œuf + lait entier = 100 g*
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de sucre semoule
- 10 g de sucre vanillé "maison" ou 1 sachet
- 3 g de sel (1/2 c à café)
- Un peu de farine pour le façonnage
- Sucre glace

*Avant de commencer la recette, pesez votre œuf (sans la coquille). Réservez.

Faites ensuite l'opération suivante pour connaître la proportion de lait :
100 g (total de liquide) - le poids de votre œuf = la quantité de lait entier.

Exemple dans mon cas : 100 g - 58 g (le poids de mon œuf) = 42 g (j'ai arrondi à 40 g de lait).

Dans la cuve du robot, versez le lait tiédi (40 g) mélangé avec la levure. Recouvrez avec la moitié de farine. Ajoutez l'œuf et la crème fraîche épaisse. Recouvrez du reste de farine. Ajoutez le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel.

Pétrissez la pâte pendant environ 5 minutes. *La pâte doit être lisse et peu collante au doigt.*

Rabattez en boule. Saupoudrez légèrement de farine.

Si vous doublez les proportions, vous pouvez préparer la pâte avec le thermomix.

Lait + levure **1 minute 30/vitesse 2**. Ajoutez le reste des ingrédients et **pétrir** pendant **5 minutes**.

Laissez lever dans un endroit tiède de la maison pendant environ 1 heure. *Cette phase peut se faire dans un four éteint préchauffé à 40° C. La pâte doit doubler de volume.*

Après la 1ère levée, dégazez la pâte et divisez-la en 9 portions de 55 g chacune. Aplatissez chaque portions et rabattez la pâte pour former une boule. Placez les boules dans un moule recouvert de papier sulfurisé ou beurrez le moule (sauf silicone).

Laissez de nouveau lever pendant 1 heure. 30 minutes dans le four éteint à 40° C.

Glissez au four à 150° C (départ à froid) pour 30 minutes. *Le temps de cuisson dépend du four de chacun.*

Attendez 5 minutes avant de démouler la brioche. Laissez refroidir sur une grille.

Saupoudrez de sucre glace.

A déguster nature, avec de la confiture ou de la pâte à tartiner pour les plus gourmands.