

Ma brioche au cook'in

Recette de votre conseillère Guy Demarle :
Corinne CHARRIER-OLMETA
Tel : 02.40.53.59.78 ou 06.62.08.61.83



Ingrédients :

- 400g de farine type 45
- 20g de levure de boulanger
- 100g de lait froid
- 3 œufs
- 40g de sucre
- 1 cc de sel
- 120g de beurre

Décor et dorure




- grains de sucre
- 1 jaune d'œuf + 3C s d'eau

Préparation :

- Mettre dans le bol le lait et la levure 20 sec – 40°C- vit 3 (réduire à 10 sec si lait à température ambiante)
- Ajouter les œufs 20 secondes – vitesse 3
- Ajouter la farine, le sel et le sucre. 1min 30 fonction pétrissage
- Ajouter le beurre en morceaux. 2 min 30 en fonction pétrissage
- **1ère pousse (2 possibilités)**
 - ⊗ Débarrassez la pâte dans un cul de poule fariné, recouvrez d'un torchon humide et laissez lever environ 1 heure dans un endroit tiède.
 - ⊗ Débarrassez la pâte dans un cul de poule fariné, recouvrez d'un torchon humide et laissez lever environ 30 minutes dans un endroit tiède puis mettez au frais pendant 12h à 24h (c'est la solution que je vous recommande, le façonnage sera plus facile).
- Façonner votre brioche et mettre dans un moule ou sur une plaque de cuisson.
- Laisser lever 1 heure (environ) à température ambiante. (**2^{ème} pousse**)
- Cuisson 10 minutes à 210 puis 30 mn à 170° pour une grosse pièce ou 10 -15 minutes à 200°c pour des brioches individuelles.



Il y a peu de sucre dans cette pâte, c'est normal, un excès de sucre empêcherait la pâte de bien lever. Il vaut mieux rajouter des éléments sucrés lors du façonnage (confiture, pépites de chocolat, raisins...) ou juste avant de cuire (sucre en grains, vergeoise.)

Accessoires	Ingrédients				Pétrissage
	Lait+levure boulanger	20s	40°C	3	
	œufs	20		3	
	Farine, sucre, sel	30s		3	
		1min			1min
	beurre				2min30