

Brioche feuilletée

Ingrédients :

510g de farine
1 cuillère café de sel
40 g de sucre
15 cl de lait demi-écrémé
20 g de levure de boulanger fraîche
3 œufs
50 g de beurre en pommade
1 œuf entier pour la dorure

Tourage

300 g de beurre en pommade

Mélangez la farine, le sel, le sucre. Délayez la levure dans le lait légèrement tiédi et ajoutez ce mélange aux poudres. Ajoutez les œufs et le beurre pommade. Pétrissez à petite vitesse pendant une dizaine de minutes. Laissez reposer 30min recouvert de film alimentaire.
Dégazez votre pâton et reformez une boule que vous mettrez 30min au congélateur.

Étalez votre pâte en un rectangle et déposez au centre le beurre. Repliez chaque extrémité de la pâte sur le beurre et soudez au milieu (les pâtes ne doivent pas se superposer). Étalez en un rectangle et donnez 2 tours simples (on remonte un tiers de la pâte vers le haut puis le troisième tiers vers le bas et on fait pivoter la pâte d'un quart de tour). Laissez reposer la pâte emballée dans un film alimentaire 30min au frais avant de donner le dernier tour (j'ai rajouté un tour double à la recette originale de peur que ce ne soit pas assez feuilleté).

Étalez de nouveau la pâte en un grand rectangle de 20cm de large sur 0,5cm d'épaisseur. Roulez la pâte sur elle-même et déposez la dans des moules à muffins pour moi ou dans des moules à brioche. Laissez doubler de volume avant d'enfourner à 170° pendant une trentaine de minutes.