

Brioche Butchy, *Version Thermomix*



Il faut :

90 g de lait 1/2 écrémé tiède

100 g de sucre en poudre

20 g de levure de boulanger fraîche (1/2 cube)

200 g de crème fraîche épaisse

2 œufs (+ 1 jaune pour la dorure)

500 g de farine T55

1/2 CC de sel

Sucre en grain pour la déco

- Mettre 90 g de lait 1/2 écrémé, 100 g de sucre et 20 g de levure de boulanger fraîche émiettée dans le bol du TMX. Chauffer 3 min / 37°C / V.1.
- Ajouter 200 g de crème fraîche épaisse et 2 œufs et chauffer 3 min / 37°C / V.1.
- Ajouter 500 g de farine et 1/2 CC de sel. Pétrir 5 min / Bol fermé / Epi.
- Transvaser le tout dans un saladier, recouvrir d'un torchon et laisser pousser à T°C ambiante pendant 1h30 à 2h. **J'ai mis dans mon four en fonction « étuve » à 35°C, pendant 1h et j'ai éteint ensuite, le reste du temps.**
- La pâte doit doubler de volume. Dégazer sur un plan de travail fariné et former des boules de 60 g environ. **Vu la texture de la pâte, bien se fariner les mains ou les huiler généreusement !!!**
- Beurrer un moule à manqué et le tapisser de papier cuisson. Déposer les boules, sans trop les serrer, dans le moule et laisser pousser encore 1h, ici, encore dans le four tiède.
- Préchauffer le four à 150°C. Pendant ce temps, dorer la brioche à l'œuf battu et parsemer de grains de sucre. Cuire 25 à 30 min à 150°C (chaleur tournante).

Si on veut, on peut fourrer les boules de pâtes avec des carrés de chocolat praliné, pour plus de gourmandise !

Avec cette quantité, j'ai pu faire une grosse brioche et 4 briochettes.

BUTCHY
SANDRA