



Brioche du petit déjeuner



250g de farine de gruau type 45, 125g d'œufs entiers, 25g de lait, 25g de sucre semoule, 5g de sel 6g de levure bio fraîche de préférence ou à la rigueur déshydratée SAF instant, 150g de beurre. 1cs eau + 1 pincée de sel diluée dans 1 jaune d'œuf pour la dorure.

Tous les ingrédients doivent être froids. Les passer éventuellement quelques minutes au congel. Dissoudre la levure dans le lait. Mettre les poudres dans la cuve, ajouter les $\frac{3}{4}$ des œufs, puis le lait à la levure et pétrir à vitesse 1 pour obtenir une pâte homogène, ajouter alors le reste des œufs. Pétrir environ 10mn à vitesse 3, la pâte doit se décoller. Incorporer alors le beurre petit à petit de nouveau à vitesse 1. La pâte doit se décoller à nouveau des parois. La garder suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmer au contact et laisser « pousser » 2heures à T° ambiante. La rabattre pour chasser l'air puis l'étaler sur une plaque sur une épaisseur de $\frac{1}{2}$ à 1cm, recouvrir d'un plastique et réserver au froid.

Couper des morceaux de 50g environ. En attendant de les travailler les mettre au congel.

Bouler les morceaux avec la paume de la main, les poser sur la feuille de silpat, clé en dessous. Dorer une première fois, laisser doubler de volume à T° ambiante, dorer à nouveau, saupoudrer de sucre casson ou de pralines et cuire à 190° four ventilé 10 à 15 mn à surveiller.

On peut aromatiser la pâte au départ avec des zestes ou de la fleur d'oranger etc.