

Brioche

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 90 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- un sachet de levure de boulanger
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 150 gr de beurre



Dans le bol de votre robot, versez tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 mn environ, jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et devienne homogène.

Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits cubes. Pétrissez à nouveau une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Couvrez le bol avec un torchon, et laissez lever près d'une source de chaleur pendant 2 bonnes heures, plus ou moins en fonction de la température de la pièce, bien à l'abri des courants d'airs.

Lorsque la pâte a bien levé (doublée de volume), déposez-la sur le plan de travail fariné. Dégazez la pâte, et façonnez votre brioche comme vous voulez. (Tresse, en couronne, dans des petits moules...) Je l'ai séparé en quatre parties, et disposée dans un moule à cake beurré et fariné.



Laissez à nouveau lever environ une heure.

Préchauffez votre four à 180° (th6). Badigeonnez la brioche d'un jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau (c'est plus simple pour étaler).

Pour la cuisson, 30 min. environ à 180°. La brioche doit être bien dorée. Si vous décidez de cuire la brioche dans des petits moules, modifiez le temps de cuisson.

Démoulez la brioche, et laissez-la refroidir sur une grille.

Vous voilà donc prêt(s)e pour un bon ptit goûter ou petit déjeuner !