

## La brioche qui déchire !

Auteur: Lyse

Préparation: 30 min Cuisson: 40 min Temps total: 1 h 10 min

Portion(s): 2 belles grandes brioches

### Ingrédients

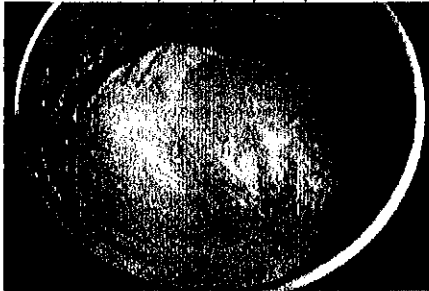
- 500 g de farine T65
- 250 g de beurre doux extra-fin
- 5 oeufs
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 50 g de lait
- 50 g de sucre
- 10 g de sel

### Instructions

1. Détaillez 250 g de beurre en petits morceaux et laissez-les ramollir à température ambiante.
2. Emiettez 20 g de levure de boulanger fraîche au dessus du bol du Thermomix et ajoutez 50 g de lait. Réglez **2 mn / 37° / vitesse 2**.
3. A la fin de la minuterie, ajoutez 50 g de farine et mixez **15 secondes / vitesse 4**, puis recouvrez de 450 g de farine et laissez reposer une quinzaine de minutes, ou jusqu'à ce que la couche de farine se fissure en surface.



5. Ajoutez 1 c. à s. légèrement bombée de sel (10 g) et 50 g de sucre, puis programmez **10 mn / mode pétrin**. Au bout d'une minute de mélangement, commencez à ajouter un à un 5 oeufs par l'orifice du couvercle.
6. Réglez maintenant **8 minutes / mode pétrin**. Pendant les 4 premières minutes, introduisez progressivement les 250 g de beurre mou en morceaux par l'orifice du couvercle. A l'issue de cette étape, la pâte doit se détacher des bords et s'agglomérer autour des couteaux ; quand vous la touchez du bout des doigts, elle est très souple mais ne colle presque pas (dans le cas contraire, n'hésitez pas à prolonger un peu le pétrissage).



8. Placez la pâte dans un grand bol (je ne lâche plus ce modèle inox avec base en caoutchouc!), couvrez et laissez lever 1h dans un endroit chaud (par exemple, un four préchauffé à 40-50° puis éteint).
9. Dégazez la pâte en la frappant avec vos poings, filmez au contact (=posez un film alimentaire directement sur la surface de la pâte) et placez au frigo pour 3 à 12h. La pâte va à nouveau lever.
10. Placez la pâte sur un plan de travail fariné et donnez-lui trois tours comme s'il s'agissait d'une pâte feuilletée (=étalez-la en rectangle, repliez-la en trois, donnez un quart de tour et renouvelez l'opération 2 fois). Découpez le rectangle de pâte en 6 bandes et faites 2 tresses à 3 brins que vous placerez chacune dans un moule à cake beurré (pour des brioches tressées ; sinon vous pouvez vous contenter de diviser la pâte en deux et de la déposer dans les moules !)
11. Placez les moules à cake dans un four tiède (30-40°, en pratique four préchauffé à 40-50° puis éteint) et laissez lever 1h environ, ou jusqu'à ce que la pâte arrive en haut des moules. Passez un peu d'oeuf battu additionné d'eau et de sel au pinceau à la surface des brioches et enfournez pour environ 40 mn à 180°C.

Recipe by Yummix at <http://yummix.fr/brioche-thermomix/>