

Brioche

« Pelote de Laine »

version Thermomix

Il faut :

10 g de levure fraîche de boulanger

80 g de lait

300 g de farine + 50 g de sucre en poudre + 1 CC de sel

1 œuf + 100 g de crème liquide

Dorure : 1 CS de lait

Fourrage : Pâte à tartiner ou confiture ou ce qu'on veut !!!



- Mettre la levure émietlée dans le bol du Thermomix, avec 80 g de lait et chauffer 2min30 / 37°C / V. 2.
- Ajouter la farine, le sucre, l'œuf, le sel et la crème liquide. Pétrir 7 min.
- Mettre la pâte dans un saladier, filmer et laisser reposer 1h30, à T°C ambiante.
- Au bout de ce temps, dégazer la pâte sur un plan de travail fariné et couper 5 pâton de 120 g environ. Réserver sous film, 15 minutes.
- Beurrer un moule à bords hauts, de 20 à 22 cm de diamètre et chemiser le fond, avec du papier cuisson.
- Avec un rouleau, abaisser chaque pâton en forme d'ovale (+/- 18 cm de long, pas plus !) et découper de fines lanières sur 1 moitié.
- Déposer 1 CC de garniture sur la moitié non découpée et rabattre légèrement les bords pour éviter les débordements. Rouler la pâte vers les lanières.
- Faire de même avec chaque pâton et les déposer, en rond, contre les parois du moule.
- Filmer et laisser lever 1h30.
- Préchauffer le four à 170°C et dorer la brioche, avec 1 CS de lait.
- Enfourner pour 20 min, en surveillant vers la fin. Elle doit être légèrement dorée.
- Démouler et laisser refroidir sur une grille.