

A la baguette

Pains et Viennoiseries

by Cachou66

Buchty, brioche nordique

Version i-Cook'in®

Ingrédients :

Pour la pâte à brioche Buchty

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises®
- 120 g de lait entier
- 50 g de beurre doux
- 450 g de farine T45 ou de Gruau
- 50 g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers

Pour le façonnage et la cuisson

- 40 g de beurre doux
- 40 g de beurre doux



Préparation :

Pour la pâte à brioche buchty

Verser la levure Brioche dans le bol, ajouter le lait et le beurre.

Tiédir 35 secondes - 40°C - vitesse 2.

Ajouter la farine (j'utilise la farine T0 car elle a un rendu vraiment top pour les viennoiseries aussi, pas uniquement pour les pizzas et fougasses) et le sucre en poudre.

Mélanger 25 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

Dans un bol, battre légèrement les œufs à la cuillère magique.

Verser dans le bol et mélanger 25 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon et laisser pousser 40 à 45 minutes.

Pour le façonnage et la cuisson

Placer le moule Carré Flexipat ou Carré Cannelé Flexipan sur la plaque alu perforée.

Rabattre la pâte sur le Roul'pat, dégazer en tapant avec le poing. Partager en 16 pâtons.

Faire fondre légèrement 40 g de beurre et beurrez-vous légèrement les mains pour bouler (la pâte ne collera pas aux doigts). Bouler chaque pâton et placer dans le moule en les enrobant avant de beurre fondu.

Filmer ou poser la toile Silpat sur le moule et laisser pousser environ 30 minutes.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 180/190°C.

Faire fondre les derniers 40 g de beurre et badigeonner délicatement au pinceau silicone ou verser sur les boules. Enfourner 25 minutes à 180/190°C.

A la sortie du four, badigeonner du reste du beurre et saupoudrer de sucre glace ou sucre anti-humidité.

Suggestion :

Laisser refroidir sous torchon avant de démouler.