

Brioche au Mascarpone

Pour un grand moule à cake (30 cm x 11 cm)

Préparation : 10 minutes + 15 minutes de façonnage

Repos : 2 fois 1 heure (temps variable)

Cuisson : 40 minutes

- 450 g de farine (type 45)
- 2 œufs (calibre moyen)
- 100 ml à 130 ml de lait (+ ou - selon le poids des œufs)
- 125 g de mascarpone
- 18 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 60 g de sucre
- 4 g de sel (1 c à café)
- 1 c à café de vanille liquide ou un autre parfum
- Beurre pour graisser le moule

Dorure :

- 1 jaune d'œuf + 1 c à soupe de lait- Sucre perlé (facultatif)

Calculez la quantité de lait : Pesez les œufs puis faites une soustraction :

Poids des œufs - 200 ml (quantité optimale de liquide) = quantité de lait

Pour ma part, j'ai eu besoin de 110 ml de lait.

Au thermomix : Faites fondre la levure dans le lait tiède. **2 minutes/37°/vitesse 2**.

Dans un saladier, mélangez les œufs, la quantité de lait besoin (110 ml pour moi), le mascarpone et la vanille ou le parfum choisi. Ajoutez ce mélange dans le bol. Recouvrez de farine. Ajoutez d'un côté le sucre et de l'autre le sel. Pétrissez **5 minutes/pétrin**. Laissez reposer la pâte environ 1 heure recouverte d'un torchon. Le temps de levée est indicatif, il peut plus ou moins long.

Au robot ou machine à pain : Procédez de la même façon sauf qu'il faudra tiédir le lait avec le moyen de votre choix. Au robot, il faut obtenir une pâte lisse et peu collante après le pétrissage (robot). En machine à pain, sélectionnez un programme pâte (1h30)

Façonnage : J'ai choisi une tresse mais vous pouvez opter pour un autre façonnage.

Dégazez la pâte. Partagez en 3 portions égales. Aplatissez chaque portions avec la pomme de la main. Repliez en deux. Formez un boudin. *La longueur du boudin sera définie par la taille du moule. Prévoyez des boudins un peu plus longs que les miens pour former une belle tresse.* Tressez les 3 boudins sans trop serrer.

Disposez dans un moule beurré.

Laissez lever la pâte encore minimum 1 heure recouverte d'un torchon. *Vous pouvez faire cette levée dans le four éteint préchauffé à 30° C.*

Dorure : Mélangez le jaune d'œuf avec le lait. Badigeonnez le dessus de la brioche avec ce mélange. Répartissez le sucre perlé.

Glissez dans un four froid puis programmez votre four (chaleur tournante) à 150° C pendant 40 minutes. *Le temps et la température de cuisson sont à adapter en fonction de votre four. Gardez vos habitudes de cuisson.*

Attendez 10 minutes avant de démouler votre brioche. *Elle se démoulera toute seule.*