

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Gaufres de Brioche ~~



- 750 grs farine T45
- 150 grs beurre demi-sel FROID
- 3 œufs
- 75 grs cassonade ou sucre roux
- 9 grs sel
- 320 grs lait
- 30 grs levure fraîche de boulanger

Sortir le beurre du réfrigérateur et le couper en petits dés.

Dans le bol du robot, mettre les œufs, couvrir avec la farine et verser sur le bord du bol la cassonade et le sel.

Tiédifier le lait 20 secondes au micro-ondes et y délayer la levure.

Faire un puits dans la farine et y verser le mélange lait-levure.

Pétrir pendant 3 minutes en vitesse lente, puis augmenter en vitesse moyenne et laisser pétrir 10 minutes.

Ajouter le beurre et laisser encore pétrir 10 minutes, toujours vitesse moyenne.

Rassembler la pâte au centre du bol, couvrir et laisser reposer 1 h 30 à température ambiante.

La pâte a doublé de volume. La dégazer puis la diviser en pâtons de 90 grammes (la pâte est un peu collante c'est normal). Avec les mains farinées, faire des boules avec chaque pâton et les déposer sur une plaque farinée. Les espacer car elles vont gonfler.

Réservé à température ambiante 30 minutes

Cuire au gaufrier, idéalement avec des plaques à grosses empreintes, à thermostat moyen entre 3 et 4 minutes.