

## Voici la recette de brioche.

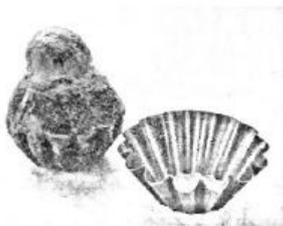
La première levée, personnellement je la laisse toute la nuit au réfrigérateur, le lendemain je la façonne et la laisse relever à nouveau minimum 4 heures.

### INGREDIENTS

20 g de lait  
20 g de levure boulangère fraîche,  
émiettée, ou 2 c. à café de  
levure boulangère sèche (8 g)  
350 g de farine à pain, et un peu  
pour fariner  
4 oeufs  
60-100 g de sucre  
1 c. à café de sel  
170 g de beurre en morceaux,  
et un peu pour beurrer  
1 jaune d'œuf, légèrement battu,  
pour la dorure

### USTENSILE(S)

film alimentaire ou torchon  
moule à cake (31 x 15 x 10 cm)  
pinceau de cuisine  
grille à pâtisserie



Variante(s)

### PREPARATION

1. Mettre le lait et la levure boulangère fraîche dans le bol, et chauffer **1 min/37°C/vitesse 2**.
2. Ajouter la farine, les oeufs, le sucre et le sel, et pétrir **10 min/4**, en ajoutant peu à peu les noisettes de beurre par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.
3. Transvaser la pâte dans un grand saladier, couvrir de film alimentaire ou d'un torchon humide, et laisser pousser dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 3 h).
4. Beurrer un moule à cake (31 x 15 x 10 cm) et réserver. Transvaser la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Avec des mains farinées, l'aplatir délicatement de manière à former un rectangle. Rouler ensuite la pâte en une bûche de la longueur du moule. Mettre la pâte dans le moule, la soudure vers le fond, et couvrir de papier alimentaire ou d'un torchon humide. Laisser pousser dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume (environ 1 heure). Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C.
5. Badigeonner la surface à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau alimentaire, et enfourner 30 minutes à 180°C, ou jusqu'à coloration dorée. Démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir avant de trancher.

### CONSEIL(S)

- Pour un façonnage plus facile, réfrigérez la pâte. Après l'étape 3, dégazez-la légèrement en la repliant sur elle-même. Mettez-la dans un grand saladier, couvrez-la de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur. Reprenez la recette à l'étape 4 dans les 24 heures en laissant à la pâte davantage de temps pour lever.

### VARIANTE(S)

- **Brioche à tête** (brioche française traditionnelle) : divisez la pâte en 2 morceaux, un grand ( $\frac{2}{3}$  de la miche) et un petit ( $\frac{1}{3}$ ). Formez deux boules homogènes. Placez la grosse boule dans un moule à brioche cannelé préalablement beurré, puis, avec le doigt, créez une profonde échancrure au milieu jusqu'à ce que vos doigts touchent le fond du moule. Roulez la petite boule de pâte en forme de larme à l'extrémité légèrement pointue. Placez cette partie pointue dans le trou précédemment formé dans la grosse boule de manière à former une tête, puis appuyez fortement tout autour de la tête pour bien la mettre en place. Enfourniez comme indiqué dans la recette ci-dessus.

Marie Paule.