

Recette brioche

Ingrédients :

- 200 ml de lait
- 1 c à c de sel
- 500 g de farine
- 80 g de beurre
- 2 œufs moyens
- 80 g de sucre
- 20 g de levure fraîche ou 8 g de levure boulangère déshydratée
- 1 œuf (pour dorer)



1/ A la main ou au robot : Dans un saladier, battez les œufs, le lait, le sucre, et le sel puis versez la farine et enfin la levure (telle qu'elle surtout si elle est fraîche ou diluée dans un peu de lait tiède mais c'est facultatif, la levure n'a pas besoin d'être diluée pour être activée). Mélangez bien au robot pétrisseur pendant 7 minutes à vitesse lente (vitesse 1) + 5 à 7 minutes à vitesse 2 (ou le contraire). Si vous pétrissez à la main, comptez une vingtaine de minutes de pétrissage actif.



2/ Incorporez ensuite le beurre mou coupé en morceaux et pétrissez lentement pendant environ 7 minutes au robot pétrisseur, jusqu'à obtenir d'une pâte souple et homogène. Arrêtez de pétrir dès que le beurre est bien incorporé, n'allez pas plus loin au risque de trop chauffer le beurre et de vous retrouver alors avec une brioche compacte.

3/ La pâte doit être très lisse, souple et élastique. Vous la trouvez collante ? Trop molle ? C'est normal ! Ne rajoutez surtout pas de farine car c'est ainsi qu'elle doit être (d'autant plus si elle contient beaucoup de beurre). Plus une pâte est collante, plus la brioche sera aérée, filante est fondante.

4/ Laissez lever à l'abri des courants d'airs pendant 1h30 à 2 heures minimum en pensant à dégazer la pâte une fois durant la levée. L'idéal : 30 minutes à température ambiante + 1h30 ou plus (une nuit dans l'idéal) au frais dans un saladier filmé ou recouvert d'un couvercle hermétique si votre saladier en possède un.

5/ Une longue pousse permet à la pâte de bien se développer et le fait de la garder au frais permet un meilleur façonnage puisque la pâte ne sera plus ou pratiquement plus collante.

6/ Quand la levée est terminée, préparez votre brioche Nanterre. Pour cela, constituez des petites boules de 60 g chacune et disposez les en quinconce dans un moule à cake beurré. S'il reste de la pâte, vous pouvez faire des petites brioches individuelles en forme de muffins. Laissez à nouveau lever pendant au moins 1h30.



7/ Dorez à l'œuf entier et cuire environ 25-30 minutes à 180 °C (thermostat 6) ou 10 à 15 minutes pour les petites pièces.



BON APPETIT !!!!