

# Brioche

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Préparation : 30 minutes

Cuisson (suivant la taille des pièces) : 15 à 25 minutes à 200 °C

Première pousse (ou pointage) : 2 x 45 minutes

deuxième pousse (ou apprêt) : 2 heures



## Ingrédients

### Ingrédient (pour 1 kg de pâte)

- 500 g de farine type 45
- 10 g de sel
- 50 g de sucre semoule
- 21 g de levure fraîche (1/2 carré de levure)
- 3 œufs
- 150 ml de lait (20-25°C)
- 250 g de beurre (tempéré)



## Préparation

Préparer vos ingrédients. Délayer la levure dans un peu de lait tiède (20-25°C) prélevé sur les 150 ml. Ajouter tous les ingrédients sauf le beurre (farine, puis sucre, sel, lait et oeufs)



Travailler vigoureusement la pâte pour lui donner de l'élasticité (cette opération prend une dizaine de minutes à la main) Quand la pâte se décolle, ajouter le beurre tempéré en une fois et malaxé à la main. Pétrir à nouveau. Rassembler en boule.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

### Première pousse:

- 45 minutes dans une pièce tempérée. A l'issue, rompre la pâte en la tapotant pour lui faire reprendre son volume initial.
- 45 minutes au réfrigérateur (**J'ai même testé une nuit...** Ça marche aussi ; ce qui permet de préparer toute cette étape la veille de la cuisson)

### Façonnage (au choix) :

- Faire des pièces moyennes : Détailler la boule de pâte en 8 morceaux de 125 g chacun.
- Faire des grandes pièces : Détailler la boule de pâte en 2 morceaux de 500 g chacun.
- Faire un mixte des deux pour avoir une grande brioche (1x500g) et 4 moyennes (4x125g)
- Faire des petites brioches (16x60g)

J'utilise un moule à baguettes pour les "petites" brioches et un moule à cake pour la grande. Placer les brioches dans les moules

### Deuxième pousse:

- Laisser lever les brioches (le volume doit doubler)

### Préparation avant cuisson :

- Dorer également les brioches d'un jaune d'œuf avant d'enfourner ; ça leur donne un aspect plus brillant...

### Cuisson:

- Cuire 15 minutes les moyennes, 20-25 minutes pour la grande (ne pas hésiter à protéger d'une feuille de papier aluminium les 10 dernières minutes de la cuisson si la coloration est trop prononcée).



A la sortie du four, placer les brioches sur une grille et attendre sagement que ça refroidisse avant de les grignoter !

