

Comment faire une bonne brioche

Une bonne brioche de Pâques ça vous dit? Beaucoup d'entre vous s'imaginent que la brioche est assez difficile à réaliser. Et pourtant il n'en n'est rien. Elle est aussi simple à faire qu'un cake: elle demande juste des temps de pousse supplémentaires (une fois 1 heure 30 et une fois deux heures). Alors n'hésitez plus et lancez-vous parce que c'est trop bon!



Comment faire une bonne brioche

Ingrédients (pour une grosse brioche)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de

commencer votre préparation

- 150 g d'œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d'oranger **légèrement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche



Ingrédients

Matériel

- Vous pouvez pétrir à la main mais si vous pâtissez beaucoup il est très utile d'avoir un bon robot pâtissier. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazon asin=B01HKZZ4XU]

- un moule à cake anti adhésif en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazon asin=B00QTZ9I80]

Préparation

Si vous possédez un robot type Kitchen Aid, Kenwood ou autre équipé d'un pétrin utilisez-le. Sinon il faudra pétrir avec vos petites mains...

- Faire légèrement tiédir l'eau de fleur d'oranger; mais attention elle ne doit pas dépasser 35° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu'à ce que la levure soit dissoute.



Mélangez l'eau de fleur d'oranger avec la levure.

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.



Tamisez le farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.



Battre les œufs légèrement
avec une fourchette

- Puis ajoutez les œufs battus et la levure dissoute dans la fleur d'oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.



Ajoutez les œufs battus, le
sucre, le sel, la levure

- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.



Pétrir environ 10 mn

- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.



- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti adhésif. Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d'un boudin de la longueur de votre moule.



Donnez à la pâte la forme du moule

- Coupez-la alors en trois boules.



Coupez la pâte en trois boules

- Disposez les boules dans le moule à cake.



Disposez les dans le moule à cake.

- De nouveau recouvrez d'un linge humide et refaites lever la pâte pendant deux à trois heures à température ambiante. La pâte doit arriver à la lisière du moule.



Recouvrez d'un linge humide et refaire lever la pâte pendant une heure

- Voici la brioche avant et après la pousse.



- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu. Puis saupoudrez de grains de sucre.



Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu.

- Enfournez à 180° pendant 30 à 35 mn suivant le four. Sortez-la du four. Attendez qu'elle refroidisse pour la démouler.



A la sortie du four...



La brioche

La brioche est une damnation quand elle sort du four. Si vous la conservez quelques jours elle aura tendance à sécher. Dans ce cas passez-la en tranches au grille pain , c'est très très bon ou utilisez-la pour faire du pain perdu!



Comment faire une bonne brioche



Comment faire une bonne brioche



Comment faire une bonne brioche