Pain brioché aux senteurs de Provence

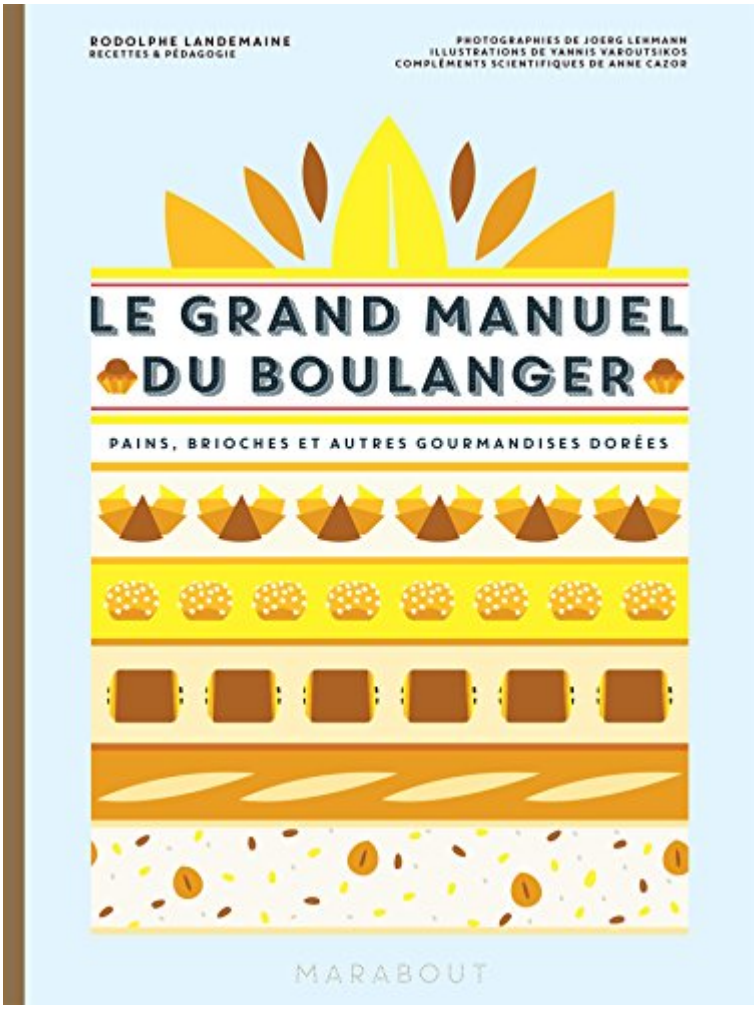
J’ai découvert cette recette du chef Boris Lumé (de la boulangerie de la butte à Paris) dans le superbe magazine « Fou de Pâtisserie » qui est une mine d’or d’inspiration si vous aimez cuisiner et pâtisser. Ce petit pain brioché me faisait de l’œil et je me suis lancée dans sa réalisation sans penser à quel point il pouvait être aussi délicieux. Il est à la fois feuilleté, brioché, parfumé, tendre, moelleux, craquant et extraordinairement parfumé. Un pur bonheur!!

Pain brioché aux senteurs de Provence

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :
Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de

boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant…), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d amandes, compote…).
Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix…), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes…), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof…), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gênes…), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financer, chouquettes…).
Un concept de livre très visuel.Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Le Grand Manuel du Boulanger

Ingrédients pour environ 12 pains

Pour le pétrissage du pain

- 550 g de farine
- 160 g de coulis de tomate maison. Pour la recette cliquez ici. Il vous faut réaliser une sauce tomate selon la recette du blog et de la faire réduire un peu pour qu'elle ait une consistance un peu plus épaisse.
- 100 g d'eau
- 75 g d'œuf
- 25 g de lait en poudre
- 60 g de sucre
- 12 g de sel
- 15 g de levure fraîche
- 50 g de beurre mou

Pour le tourage

- 125 g de beurre. Petite astuce: assurez-vous que le pâton et le beurre soit à la même température au moment d'incorporer le beurre à la pâte.

Pour la finition

- des graines de fenouil (mais vous pouvez utiliser des graines de sésame, de pavot, du thym, de l'origan etc… à la place du fenouil)

Matériel

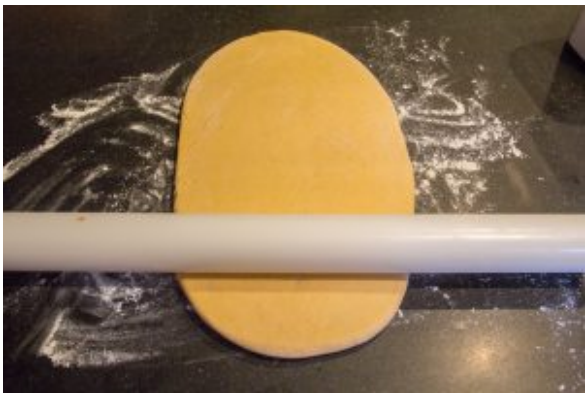
- du papier cuisson
- des cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur . Mais vous pouvez tout à fait en réaliser un grand format directement dans un moule à cake en silicone…Cela vous fera un magnifique pain à trancher et à proposer à vos convives.

Réalisation

- Versez tous les éléments du pétrissage dans la cuve de votre robot (**sauf le beurre)** muni du crochet ou mélangez-les à la main. Lorsque la pâte se découle des bords incorporez **50 g** de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez alors une boule et déposez-la dans un cul de poule. Puis filmez au contact. Mettez le tout au frigo (6 à 12 heures).

Formez une boule et déposez -la dans un cul de poule

- Sortez la pâte du frigo et formez un grand rectangle (35 cm sur 25 cm) à l'aide de votre rouleau à pâtisserie.



Formez un grand rectangle à l'aide de votre rouleau à pâtisserie

- Posez le beurre sur la pâte au milieu du rectangle formé.

Posez le beurre sur la pâte

- Puis rabattez les bords pour qu’ils se rejoignent au centre.

Puis rabattez les bords pour qu’ils se rejoignent au centre

- Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle.

Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle

- Rabattez de nouveau les bords (haut et bas) pour qu’ils se rejoignent au centre.

Rabattez de nouveau les bords pour qu’ils se rejoignent au centre

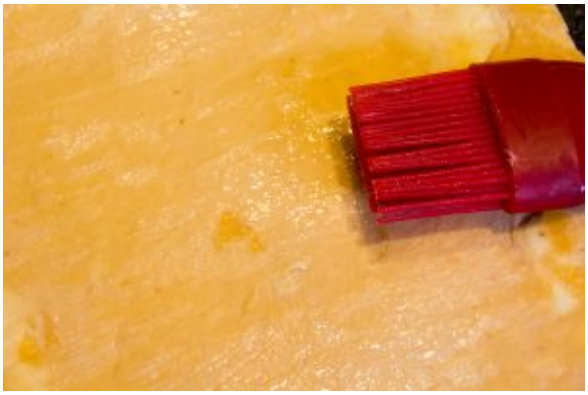
- Et on rabaisse pour reformer un rectangle…

Et on rabaisse pour reformer un rectangle

- Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu’ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur. Laissez reposer 30 mn au frais.

Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu’ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur

- Répétez les deux opérations précédentes et laissez la pâte pousser 2 heures à température ambiante (25°).
- Puis abaissez de nouveau (environ 40 sur 20 cm) et humidifiez la surface de la pâte avec un pinceau et roulez-la sur elle même.



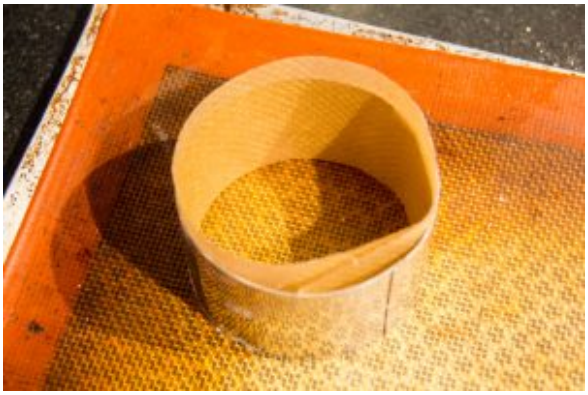
Humidifiez la pâte

Roulez la pâte sur elle même

- Découpez alors des tranches.

Découpez alors des tranches

- Tapissez l’intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson.



Tapissez l’intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson

- Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil.

Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil

- Puis insérez les tranches dans les cercles. Les tranches doivent arriver au 3/4 de la hauteur du cercle. Laissez pousser à température ambiante.

Puis insérez les tanches dans les cercles

- La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle juste avant de les enfourner.

La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle

- Enfournez à 180 ° pendant 15 mn. La recette du magazine propose une cuisson à 150° mais les brioches n'étaient pas cuites…donc avec mon four c'est 180° pendant 15 mn.

Enfournez à 180 ° pendant 15 mn

- Et voici de superbes petits pains briochés qui se marient sublimement avec du foie gras, des salades de tomates ou de crudités, du fromage etc… selon les graines que vous aurez choisies!

Pain brioché aux senteurs de Provence

Pain brioché aux senteurs de Provence

Pain brioché aux senteurs de Provence