

# Brioche à 6 brins

comme un Pain Challah



Pour une grosse tresse (8 personnes)

Préparation : 20 minutes

Levée : 2 à 3 heures

Cuisson : 30 minutes

- 500 g de farine (type 45)
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 2 œufs (calibre moyen)
- 20 cl de lait 1/2 écrémé
- 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 c à café (3 g de sel)
- Sucre en grains
- Jaune d'œuf (dorure)

Au robot ou à la main : Dans un saladier, mélangez la moitié de la farine avec la levure émiettée. Mouillez avec le lait tiède et mélangez afin d'obtenir une pâte lisse. Saupoudrez légèrement de farine. Couvrez d'un torchon ou d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes. Il faut que la pâte double de volume. Ajoutez ensuite les œufs, le reste de la farine, le beurre ramolli coupé en morceaux, le sucre et le sel et l'eau de fleur d'oranger. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique qui se décolle des parois. Formez une boule. Couvrez et laissez reposer environ 2 heures.

Au thermomix : Versez le lait dans le bol. Ajoutez la levure et programmez **2 minutes/37° /vitesse 2**. Ajoutez la farine et programmez **2 minutes/fonction pétrin**. Laissez reposer 30 minutes dans le bol couvert d'un torchon. Ajoutez les œufs battus, l'eau de fleur d'oranger, le reste de farine, le sucre, le sel et le beurre mou coupé en petits morceaux. Programmez **5 minutes/fonction pétrin**. A l'arrêt de l'appareil, relancez une fois **5 minutes/fonction pétrin**.

Façonnez la pâte en boule. Laissez-la reposer dans un saladier couvert d'un torchon ou d'un film alimentaire. Comptez 2 heures de repos. *La mienne a doublé de volume en 1 heure 15. Cela dépendra de la température de votre pièce.*

Divisez la pâte en 6 portions de 160 g environ. *Il faut peser la pâte pour avoir des boudins de même taille.* Roulez chaque portion en boudin de 30 à 35 cm.

Rassemblez les six boudins par leur extrémité et commencez le tressage en commençant par le boudin de **droite** puis ramenez celui de **gauche** vers la **droite**. Prenez le **1er** boudin de **gauche** et placez-le au **centre**. Placez le **2ème** boudin de **droite** vers la **gauche** puis placez le **1er** boudin de **droite** au **centre**. Placez le **2ème** boudin de **gauche** vers la **droite** puis placez le **1er** boudin de **gauche** au **centre**. Continuez ainsi jusqu'à la fin.

Placez la brioche sur plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un tapis en silicone. Laissez reposer 30 minutes.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface de jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau.

Parsemez de sucre en grains.

Enfournez dans le four 30 minutes. Pour ma part, j'ai mis ma brioche dans le four froid pour 30 minutes à 170° C (150° C pour moi).

Laissez refroidir sur une grille.