



Brioche maison...

Ingrédients :

- 500 g de farine T45 à température ambiante
- 20 g de levure de boulanger fraîche ou 8 g de levure sèche à température ambiante
- 60 g de sucre en poudre
- 1 càc de sel
- 5 œufs moyens à température ambiante
- 50 g d'eau ou de lait à température ambiante
- 150 g de beurre ramolli en morceaux à température ambiante
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger à température ambiante (facultatif)
- pépites de chocolat, sucre en grains, raisins secs (facultatif)
- du sucre en grains



Préparation à la main ou au robot :

Dans un saladier ou le bol d'un robot, mélanger la farine avec la levure déshydratée, le sucre et le sel.

Pour de la levure fraîche, la délayer dans le liquide choisi. Faire un puits au milieu, y verser les œufs battus et l'eau, ainsi que l'eau de fleur d'oranger si on choisit d'en utiliser. Rajouter un peu de farine si la pâte colle trop.

Pétrir soit 20 min à la main, soit 5 min à vitesse lente au robot puis 10 min à vitesse moyenne. La pâte devient lisse, homogène, souple et se décolle des parois.

Pétrir à nouveau en incorporant en 3 fois le beurre. Bien pétrir entre chaque ajout pour que le beurre soit complètement absorbé par la pâte. Penser à bien ramasser toute la pâte avec une maryse pour le bol du robot. La pétrir (toujours à vitesse moyenne) environ 10 min pour qu'elle devienne souple, lisse, brillante et élastique. Cette pâte peut s'étirer de plusieurs cm sans se déchirer. Elle est aussi légèrement adhérente et fraîche (elle ne doit pas être chaude).

(*) Remettre la pâte dans un grand saladier légèrement huilé, couvrir de cellophane et laisser reposer environ 1h30 à 2h. Puis décoller la pâte du saladier, la soulever et former une boule en rabattant les bords vers le fond du saladier. Refilmer et entreposer au réfrigérateur minimum 6h, mais c'est bien meilleur toute une nuit, ce qui développe les arômes et facilite le façonnage.

Après ce repos, verser le pâton sur un plan de travail très très peu fariné. Couvrir avec un torchon propre et laisser se détendre 15 min. Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Façonner de belles boules (ou autre forme au choix : tresse, pain,...) avec des pépites de chocolat, des fruits secs,... et les disposer sur la plaque en les espaçant ou directement dans des moules chemisés.

Couvrir avec un torchon propre. Laisser lever 1h30 à 2h à l'abri des courants d'air.

Préchauffer le four à 180°C pour de petites brioches et à 200°C pour une grosse.

Etaler délicatement avec un pinceau sur toute la surface des brioches 1 œuf battu avec 1 pincée de sel et éventuellement quelques gouttes de lait. Saupoudrer de sucre en grain.

Enfourner pour environ 15 minutes pour les petites, jusqu'à une coloration dorée, et compter environ 30 min pour les grosses brioches. **Mais attention !!! Au bout de 10 min mieux vaut les couvrir d'une feuille de papier alu pour éviter que le dessus ne bronze (crame) trop ^^.**

Laisser refroidir sur une grille, à l'abri des courants d'air.



Préparation à la MAP :

Enlever le bol à pain de la machine. Y verser l'eau, la fleur d'oranger, le sel et les œufs battus. Saupoudrer la farine de façon à bien recouvrir l'eau.

Ajouter le sucre dans un coin du bol.

Faire un petit creux au centre de la farine mais sans atteindre l'eau. Y mettre la levure, "reboucher" le creux avec la farine.

Remettre le bol en place dans la machine.

Sélectionner le programme "pâte seule". Au bout d'une dizaine de minutes, quand la pâte est formée, y ajouter le beurre. Vérifier la consistance de la pâte qui doit être légèrement adhérente mais pas collante.

Ajuster si besoin soit en farine, soit en eau, AVANT la phase de repos !

Quand le programme est fini, reprendre au stade marqué de (*).