

Bienvenue chez Christhummm

~~ Thermo'brioche ~~

Réalisable aussi à la machine à pain ou à la main !



- 500 grs de farine T55
 - 75 grs de sucre semoule
 - 3 jaunes d'oeufs + 1 pour la dorure
 - 125 grs de beurre mou coupé en morceaux
 - 3 cc de bruggeman
 - 1/2 cc de sel
 - 200 grs de lait
 - 1 cs de fleur d'oranger
- o Mettre dans le bol, le lait et la levure et programmer 10 mn 37° vit.2
 - o Ajouter la farine, le sel, le sucre, les 3 jaunes d'oeufs et programmer 5 mn mode pétrissage
 - o Ajouter le beurre mou et la fleur d'oranger. programmer 10 mn de pétrissage
 - o Mettre un torchon sur le bol et laisser lever la pâte pendant 1 h au moins
 - o Pétrir légèrement et diviser la pâte en trois pâtons
 - o Façonner trois boudins et former une tresse
 - o Laisser lever à nouveau sous un torchon (elle doit doubler de volume)
 - o Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner la brioche
 - o Saupoudrer de sucre en grains
 - o Enfourner 10 mn à 180 puis baisser le four à 150 pour 10 autres minutes
 - o Laisser refroidir la brioche sur une grille avant de déguster