

Brioche tressée à la mie filante

Ingrédients pour 2 brioches :

500 g de farine (Type 45 ou 55)
80 g de sucre en poudre
8 g de sel
25 g de levure fraîche
2 œufs
180 ml de lait entier à température ambiante
100 g de beurre pomade

Dorure :

1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe de lait
Sucre en grains ou perlé

Préparation :

1. Placer dans la cuve de votre robot la farine, le sucre en poudre et le sel
2. Faire bien attention de bien mettre le sucre et le sel chacun d'un côté.
3. Formez un puits au milieu, y émietter la levure boulangère fraîche,
4. Ajouter les 2 œufs directement sur la levure pour empêcher le sel de toucher la levure, parce que le sel tue la levure.
5. Ajoutez ensuite 180 ml de lait entier à température ambiante.
6. Pétrir le tout pendant 5 à 10 minutes, il faut que la pâte commence à se détacher des parois de la cuve
7. Ajoutez ensuite le beurre pomade, c'est à dire mou à température ambiante.
8. L'ajoutez petit à petit, par morceaux. Au total, il faut environ cinq minutes pour tout incorporer
9. Pétrir à nouveau avec le crochet toujours à vitesse moyenne pendant encore au moins cinq minutes jusqu'à ce que la pâte se détache facilement des parois du robot.
10. Ensuite, laisser pousser la brioche ; l'idéal, c'est de la mettre dans un endroit à 28 degrés environ, mais pas plus sinon le beurre va fondre et va ressortir de la brioche, donc, un endroit chaud, mais pas trop quand même !
11. Au bout d'une heure et demie, votre pâte doit avoir doublé de volume.
12. Puis, verser la pâte sur une feuille de papier cuisson sur un plan de travail fariné.
13. Dégazer, en appuyant bien avec les mains pour faire sortir tout le gaz qui est coincé dans la pâte.
14. Couper la pâte en deux afin de faire deux brioches avec cette quantité.
15. Étaler une première moitié en rectangle, diviser ce rectangle en trois parties dans le sens de la longueur.
16. Replier ensuite chaque rouleau sur lui-même pour faire des petits boudins en appuyant bien avec les doigts.
17. Les faire tourner pour avoir la soudure sur le dessous
18. Réunir ensemble les trois extrémités et tresser tout simplement pour former une tresse sans trop serrer car la pâte va encore gonfler.
19. Puis mettre les extrémités en dessous pour que ce soit plus joli.
20. Recommencer avec la deuxième pâte.
21. Laisser pousser de nouveau les deux tresses pendant une heure toujours à 28 degrés.
22. Ensuite, mélanger le jaune d'œuf et les 2 cuillères à soupe de lait.
23. Avec un pinceau alimentaire, badigeonner les brioches.
24. Enfournes 10 minutes à 180 degrés.
25. Au bout de 10 minutes badigeonner de nouveau pour avoir une dorure vraiment
26. Décorer avec un petit peu de sucre en grains ou sucre perlé et faire de même sur la deuxième brioche
27. et ré-enfourner 10 minutes, toujours à 180 degrés.



Photos de Nadine