

Brioche type "Harrys"



Pour 1 brioche (moule à cake de 28 cm ou de 30 cm)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 3 jaunes d'œufs (calibre moyen) ou 2 jaunes + 1 œuf entier
- Crème fraîche liquide ou épaisse (à peser avec les œufs pour obtenir 230 g)
- 350 g de farine (type 45)
- 50 g de sucre
- 1/2 c à café de sel ou 3 g
- 15 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure briochin
- 100 g de beurre
- 1 c à soupe de rhum ou eau de fleur d'oranger

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de lait

La pâte peut se préparer aussi bien à la main, au robot, en machine ou au thermomix. Je vous donne ci-dessous deux versions celle de la machine à pain et du thermomix. Pour les deux autres versions, il faudra diluer la levure dans une portion de crème fraîche prélevée de la quantité totale.

Version machine à pain : Pesez les œufs et complétez avec la crème fraîche pour obtenir une quantité totale de 230 g. Ajoutez le parfum choisi rhum ou eau de fleur d'oranger. Versez ce mélange dans la cuve de la machine à pain.

Répartissez la moitié de la farine. Ajoutez le sel et le sucre.

Recouvrez avec le reste de la farine.

Placez la levure sur le dessus et démarrez un programme pâte. Au bout de 15 minutes de pétrissage, arrêtez le programme et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Relancez le programme pâte pour 1h30.

Version thermomix : Placez 100 g de crème fraîche liquide avec la levure dans le bol et programmez **2 minutes/37° /vitesse 2**.

Dans un autre récipient, pesez les œufs et la crème fraîche liquide pour obtenir une quantité totale de 130 g. Mélangez et ajoutez le parfum choisi (rhum ou fleur d'oranger).

Versez ce mélange dans le bol du thermomix. Ajoutez la farine, le sucre et le sel et programmez **5 minutes/pétrin**. Incorporez le beurre coupé en petits morceaux et programmez **10 minutes/pétrin**.

Sortez la pâte du bol et laissez lever la pâte pendant 1h30 dans un saladier couvert à température ambiante ou 1 heure au réfrigérateur.

Divisez la pâte en 4 portions et formez en boule. Placez les boules dans un moule à cake beurré.

Laissez lever 1h30 ou moins selon la température de votre pièce.

Badigeonnez le dessus de la pâte avec un mélange de jaune d'œuf/lait.

Glissez dans le four froid réglé sur 150° C pour moi (170° C pour vous) pendant 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

