



{Brioche ✨ fleur ✨ au lait de coco}

Blog : <http://roseandcook.canalblog.com>

NOVEMBRE 2016

Temps de repos/levée: 1h30 puis 30mn temps de cuisson:15 à 18mn

- 350g de farine T55
- 10g de levure de boulanger fraîche (tous les boulangers en vendent normalement, sinon en gms)
- 60ml d'eau **tiède** (30-40°C)
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre (pépins de raisin ou tournesol) (15ml)
- 3g de sel
- 200 ml de crème de coco (j'ai pris Kara)
- 35g de sucre
- facultatif: 30 à 50g de pépites de chocolat si vous en avez envie*

✦ **dorure:** un peu de lait de coco passé au pinceau (ou si pas d'allergies aux oeufs: un peu d'oeuf battu au pinceau)

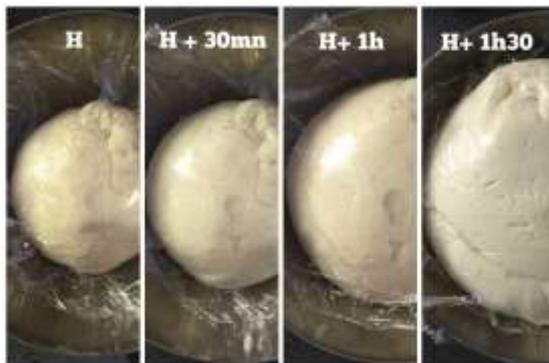
Matériel: [moule à manqué 20](#) ou 22cm (on en trouve des très bien sur Amazon pour 10-15€), un [robot pâtissier](#) ou de gros biscottos pour pétrir la pâte

1. Dans le bol du robot, tamiser la farine, faire un puits au centre, versez l'eau **tiède** (attention, à 50°C la levure meurt) et émietter la levure sur le dessus. Ajouter l'huile, le sucre et le sel (au bord de la cuve, loin de la levure; le sel tue la levure). Mélanger au crochet 10 secondes. Ajouter la crème de coco et laisser pétrir 10mn au crochet à vitesse 3 (du Kitchen Aid).



Au bout de 10mn, la pâte sera décollée des bords.

2. Mettre dans un saladier, couvrir avec un film plastique le saladier et laisser reposer pendant 1h30 à température ambiante (de préférence au dessus d'un frigo ou bien dans un four froid avec un verre d'eau chaude à côté et four entr'ouvert). L'idéal est de laisser lever à une température entre 24 et 30°C.



3. Quand la pâte a doublé de volume, la dégazer de manière à ce qu'elle retrouve son volume initial



4. Diviser en 9 boules de 58-60g + 1 un peu plus grosse pour le centre

"bouler" c'est à dire former une boule en faisant tourner la pâte au creux de la main (cette action va donner de la force à la pâte)



si vous avez envie de mettre des pépites de chocolat c'est à cette étape du boulage qu'on le fait

5. Placer dans un plat/moule allant au four préalablement graissé ou recouvert de papier sulfu.

Dorer en passant un peu de lait de coco au pinceau (ou un oeuf battu si pas d'allergie)

Couvrir et mettre à pousser à 28-30°C (dans un four froid avec un verre d'eau chaude à côté par ex) **pendant 30mn environ**: la pâte va quasiment doubler de volume à nouveau.



(ici la levée de la brioche fleur à la crème de coco)

6. Faire cuire à 180°C jusqu'à ce que le dessus soit bien doré (15 à 18mn selon la puissance du four en position chaleur tournante)

~~~

Voilà pour cette recette de brioche; elle était presque parfaite ! Si c'était à refaire, je ferai 9 boules de 55g pour que celle du centre soit un peu plus grande et qu'après levée toutes les boules se touchent.

Au niveau du goût et de la texture, on n'a évidemment pas le goût ultra beurré de la brioche au beurre mais nous avons adoré !

Je suis vraiment surprise que cela ait si bien marché sans oeufs et sans beurre, vous m'en direz des nouvelles !