binôme gourmand

J'ai découvert cette recette sur La Panetière, je l'ai essayée et je l'ai adoptée. La pâte de cette brioche est "multifonctions", on peut en faire des brioches, bien sûr, de toutes les formes, des petits pains, un royaume, un chinois...multifonction, je vous dis. Allez voir sur le blog de Daninature, vous jugerez par vous-même.
Il est certain que le terme de brioche n'est peut-être pas adapté étant donné qu'il y a un seul œuf et peu de beurre mais ça ne change rien au fait qu'elle est délicieuse et aérienne.

* 225g de lait tiède
* 1s de sucre vanillé
* 1s de levure de boulanger (je mets 20g de levure fraîche)
* 70g de beurre demi-sel (on peut faire avec du doux)
* 60g de sucre (j'en mets 80g)
* 1 oeuf battu
* 200g de farine à gâteaux avec levure incorporée (sinon ajouter 1/2s de levure chimique que l'on mélange à la farine)
* 220g de farine T45
* 1cc de sel

Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain, faire un premier pétrissage et quand il est terminé, remettre le programme pâte et le laisser aller jusqu'au bout. Si la pâte n'a pas suffisamment levé, il faut la laisser jusqu'à ce qu'elle daigne gonfler le double de sa taille initiale, pas question de laisser les pâtes à brioche faire le régime. Je ne sais pas ce que donne cette pâte pétrie au robot, elle est de toutes façons assez collante.

Renverser la pâte sur le plan de travail, doucement, et l'étirer en rectangle délicatement avec les mains. Il ne faut pas la dégazer.

Ensuite, plusieurs solutions, soit la badigeonner de nutella, soit répartir des pépites de chocolat, soit répartir des grains de sucre perlé, soit répartir des raisins secs ou des fruits confits, soit....soit.... puis la rouler et découper de gros tronçons que l'on met côte à côte dans un moule à cake.

Laisser lever le temps que la pâte triple de volume, ça prend de 1 à 2 heures.

Badigeonner de jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau ou de lait et faire cuire 30 minutes à 180° avec un bol d'eau dans le four. Le temps de cuisson, comme toujours, dépend du four, du moule, de l'épaisseur de la pâte, et de l'âge du capitaine, donc, surveiller avec la pointe d'un couteau (moi, je le fais avec une pique en bois de brochette).

Ce n'est pas la première fois que je vois de la levure chimique en plus de la levure de boulanger dans des recettes de pâte levée et à chaque fois je constate la légèreté de la mie, je ne sais pas à quoi c'est dû, mais c'est un fait, je constate.

Je vous recommande de laisser la pâte au frigo toute la nuit, elle est encore plus légère et filante et aussi plus facile à travailler.

http://gourmandbinome2.canalblog.com

Grenadine34