

Pain Brioché



Calié Cuisine

Type : Boulangerie & Cie

Difficulté : Facile

Durée : 5 min. + 1h

Ingrédients :

280g d'eau

35g de levure boulangère fraîche

40g de sucre en poudre (20g pour moi puisque je compte y mettre une barre de chocolat !)

600g de farine de blé

1 jaune d'œuf (+1 pour badigeonner)

1 c.a. café rase de sel fin (2 pincées suffisent)

Préparation : avec ou sans Thermomix TM 31

- ✓ Verser l'eau dans le bol, avec la levure émiettée et le sucre. Régler 2 min/37°/Vitesse 2.
- ✓ Ajouter la farine, 1 jaune d'œuf et le sel, et pétrir 2 min 30/ Bol fermé/ Pétrin.
- ✓ Sortir la pâte du bol en la farinant légèrement si besoin, la rouler en boule et la mettre à lever 30 min. dans un saladier recouvert d'un linge (toute la nuit pour moi) et placé dans un endroit tiède; la pâte doit doubler de volume.
- ✓ Rabattre la pâte, la façonner et la déposer dans un moule ou sur la plaque du four préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- ✓ Laisser lever la brioche à nouveau 30 min.
- ✓ Préchauffer le four à 220° (th.6-7).
- ✓ A l'issue du temps de pousse, badigeonner de jaune d'œuf la surface de la brioche à l'aide d'un pinceau alimentaire, et cuire au four 10 min. à 220° (th.6-7), puis environ 15 min. à 160° (th.4-5).
Cette recette est bien sûr réalisable sans Thermomix, avec une machine à pain ou tout simplement à "l'ancienne" avec vos deux mains !

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>