

Brioche aux raisins



Préparation : 15 minutes

Repos : 1 nuit au frigo + 1 heure

- 420 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 190 ml de lait tiède (+ ou -)
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à soupe de rhum
- 60 g de beurre mou
- 60 g de sucre (4 c à soupe)
- 5 g de sel (1 c à café)
- 4 g de levure de boulanger sèche (1 c à café)
- 100 g de raisins secs

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c soupe de lait

Placez le beurre coupé en petits morceaux dans la cuve de la machine à pain.

Dans un saladier, mélangez les jaunes, le jus de citron et rhum. Ajoutez le lait tiède en fouettant jusqu'à obtenir 245 ml de liquide en totalité.

Versez ce mélange dans la cuve. Recouvrez avec une partie de la farine. Ajoutez le sucre et le sel. Recouvrez avec le reste de farine. Faites un petit puits dans la farine pour y mettre la levure.

Lancez le programme pâte pendant 1h30. Au bip sonore, ajoutez les raisins secs.

Vous devez obtenir un pâton mou qui se décolle bien des parois.

Laissez la pâte dans la machine à la fin du programme encore 30 minutes pour obtenir une pâte bien levée.

Sortez la pâte de la cuve et placez la dans un récipient qui a un couvercle. Dégazez-la en la tapant avec le poing. Couvrez le récipient et laissez reposer une nuit au frigo ou si vous faites la pâte le matin, laissez-la reposer une bonne partie de la journée. Elle doit doubler de volume.

Le jour même dégazez-la à nouveau.

Et choisissez le façonnage que vous souhaitez.

Pour la première brioche : Une forme simple dans un moule à cake.

Placez la pâte en boudin dans un moule à cake beurré.

Couvrez d'un torchon humide et laissez lever 45 minutes à 1 heure dans un endroit chaud (sur un radiateur par exemple).

Badigeonnez de dessus de la pâte à l'aide d'un pinceau avec le mélange jaune d'oeuf/lait.

Glissez la brioche au four pour 35 à 40 minutes à 160° C dans le four froid.

Pour la deuxième brioche : Un façonnage de la pâte divisée en boules.

Divisez la pâte en 12 portions et façonnez-les en boules. Disposez dans un moule à cake beurré ou recouvert de papier sulfurisé assez grand ou dans un grand moule rond.

Faites lever la pâte dans un endroit chaud.

Badigeonnez de jaune d'oeuf/lait.

Glissez dans le four froid pour 35 à 40 minutes à 160° C. Si la brioche dore trop vite, recouvrez d'une feuille de papier aluminium.

Pour la troisième brioche : La pâte est façonnée en boudin qui est coupé ensuite en 8 tranches.

Formez un boudin avec la pâte et coupez-le en 8 tranches.

Disposez les tranches à l'horizontal dans un grand moule beurré ou recouvert d'une feuille de papier sulfurisé.

Laissez lever dans un endroit chaud puis badigeonnez de jaune d'oeuf/lait.

Faites cuire 35 minutes à 160° C dans le four toujours sans préchauffage.

Démoulez votre brioche et laissez-la refroidir.