

Brioche Space Invader



530 g de farine T45
5 g de sel
100 g de sucre
60 g de beurre
120 ml de lait

1 cc de levure de boulanger déshydratée ou 25 g de levure fraîche
3 œufs + 1 jaune pour dorer
Sucre glace ou perlé
Colorant de votre choix (de préférence en poudre ou en gel)

Dans le bol du robot pétrisseur (ou dans un grand saladier ou dans la MAP), mélangez la farine et le sucre. Diluez la levure dans le lait tiède et battez légèrement les œufs.

Creusez un puits dans le mélange farine-sucre et versez-y le lait et la levure, puis les œufs. Commencez à pétrir doucement. Ajoutez le beurre quand une boule commence à se former.

Si c'est en machine à pain, mettez tous les ingrédients dans l'ordre prévu par le constructeur.

Pétrissez un dizaine de minutes, puis séparez la pâte en deux boules en la pesant: divisez le poids en trois, réassemblez deux boules. Vous aurez donc deux boules dont l'une fera le double de l'autre.

Repétrissez la petite boule avec du colorant jusqu'à ce que la couleur soit répartie de façon bien homogène.

Laissez lever une heure sous des torchons, au chaud.

Reprenez les boules de pâte et étalez-les au rouleau à pâtisserie. A l'aide d'un coupe-pâte, découpez des bandes et roulez-les en minces boudins qui constitueront le motif que vous monterez selon mon schéma (ou le vôtre) dans un moule à cake. Laissez lever de nouveau une heure.

Mettez le four à préchauffer à 180°.

Badigeonnez de jaune d'œuf dilué dans une cuillerée à soupe d'eau, parsemez de sucre perlé, puis enfournez pour 35 mn.

Laissez légèrement tiédir avant de démouler, puis mettez à refroidir sur une grille.