

## Brioche d'Eric Kayser, version couronne de l'Epiphanie



### Pour le levain liquide

*Irremplaçable ! Après avoir testé toutes les méthodes possibles et imaginables en matière de boulange, je vous assure que le levain fait maison est la seule méthode permettant d'obtenir des pains et des viennoiseries vraiment dignes des bons boulangers).*

**1er jour.** Mélangez au fouet 50g d'eau à 20°C et 50g de **farine T80**. Laissez fermenter 24h sous un torchon à température ambiante (20-25°C.)

**2e jour.** Mélangez au fouet 100g d'eau avec 100g de **farine T65** et 20g de **sucre**. Ajoutez la préparation de la veille, mélangez, couvrez d'un torchon, laissez fermenter 24h à température ambiante.

**3e jour.** Mélangez au fouet 200g d'eau et 200g de **farine T65**. Ajoutez la préparation de la veille, mélangez, laissez fermenter 12h à température ambiante, sous un torchon. Le levain liquide est (enfin) prêt à être utilisé.

### Pour une brioche en forme de couronne (6-8 personnes)

- 350ml d'eau de source (évitiez l'eau du robinet si elle est chlorée, cela peut anéantir la fermentation)
- 8g de **levure fraîche** de boulangerie- 250g de **farine T45**
- 375g de **levain liquide** (recette d'E. Kayser)
- 40g de **sucre**
- 2 **oeufs** entiers + 1 jaune pour la dorure
- 125g de **beurre** doux

- **vanille** (les graines d'une gousse)
- 5g de **sel fin**

### Pour la décoration façon couronne des rois :

- 1 petit morceau d'**angélique** (spécialité de la ville de Niort, facile à trouver en Poitou. La couleur vert tendre et le goût poivré sont irrésistibles, même quand on n'est pas du tout attiré par les trucs confits)
- une poignée de **cranberries** séchées (fantaisie personnelle pour remplacer les cerises confites, je n'en ai jamais trouvées qui aient le moindre parfum de cerise)
- 1 morceau d'**écorce de citron ou d'orange confite** (à acheter en épicerie fine à moins d'aimer les goûts chimiques de celles vendues en lanières en grandes surfaces)
- du **sucre en grains**

### Préparation

**1.** Délayez la levure fraîche dans le levain et l'eau à température ambiante. Ajoutez les oeufs battus (sauf le jaune réservé à la dorure bien sûr). Ajoutez les autres ingrédients sauf le beurre. Pétrissez 15 minutes à la MAP ou au robot, puis ajoutez le beurre par petits morceaux, pétrissez encore 15 minutes minimum. Vous obtenez une pâte bien lisse, pas trop compacte. Laissez-la lever 1h à température ambiante puis 12h au réfrigérateur, couverte d'un film fraîcheur.

**2.** Sortez la pâte du frigo 20 minutes avant de la travailler, pour la faire revenir à température ambiante. Sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé, mains bien farinées, façonnez la pâte en forme de couronne. Disposez un cercle à pâtisserie au milieu afin que le "trou" ne se resserre pas trop lors de la levée. Laissez reposer 2h à température ambiante, sous un torchon humide ou une cloche. La brioche va doubler voire tripler de volume.

**3.** Préchauffez le four à 160° C. Dorez la couronne au jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau. Disposez la garniture de fruits confits, cranberries et sucre en grains sur le dessus, selon votre inspiration. Enfournez pour 25-30 minutes environ. Faites refroidir sur une grille.

NB : Cette brioche se conserve 3 jours sans rassir si vous la couvrez d'un papier aluminium et la disposez dans un endroit assez frais (16-18°C). Pour qu'elle soit plus moelleuse, vous pouvez la réchauffer très légèrement dans un four préchauffé à 80°C avant de la déguster.

<http://www.nataliakriskova.com/article-la-brioche-de-kayser-version-couronne-pour-l-epiphanie-42158165.html>

