

Brioche tressée au sucre en grains



Pour 1 grosse ou 2 petits brioches :

Pour la poolish (à préparer 12h à l'avance) :

- lait : 150 ml
- farine T45 : 150g
- levure de boulangerie lyophilisée (déshydratée) : 1 pincée

Pour la pâte :

- jaunes d'oeufs : 3 + 1 pour la dorure
- farine T45 : 260g
- sel : 1 cc
- levure de boulangerie déshydratée : 1/2 cc
- beurre : 70g
- sucre : 35g
- vanille liquide : 1cc
- eau de fleurs d'oranger : 1 cs
- arôme naturel d'orange : quelques gouttes
- vinaigre : 1 cc
- lait : 1 cs (pour la dorure)
- sucre en grains : 3 cs environ

1. La veille au soir ou le soir pour le matin (soit environ 12h à l'avance), mélangez les ingrédients de la polish. Couvrez d'un torchon et laissez reposer dans un endroit à l'abri des courants d'air (directement dans la cuve de la MAP, c'est parfait).

2. A l'issue de ce temps de repos, ajoutez les jaunes d'oeufs battus, la vanille, l'eau de fleurs d'oranger, l'extrait naturel d'orange, le vinaigre, puis les ingrédients secs (farine, levure, sucre, beurre à température ambiante). Programmez sur "pâte seule".

3. A l'issue du programme, sortez le pâton de la MAP, divisez-le en 3 parts égales si vous voulez obtenir une grosse brioche, ou 6 si vous voulez en faire deux petites. Façonnez des boudins de pâte, posez-les sur une plaque et tressez-les de manière très lâche afin qu'ils puissent lever. Laissez reposer encore 1 heure dans un endroit tiède.

4. Préchauffez le four à 200° C. Dorez la tresse au jaune d'oeuf mélangé à 1 cs de lait, saupoudrez de sucre en grain et enfournez. Au bout de 5 minutes, baissez la température du four à 180° et laissez cuire encore une vingtaine de minutes (dix à quinze minutes si vous faites deux petites tresses). Surveillez bien la cuisson car la dorure vire facilement au charbon. Laissez refroidir sur une grille.

<http://www.nataliakriskova.com/article-32397481.html>

