

Brioche moelleuse de Cécile

Préparation : 30 mn

Attente : 2 h 30

Cuisson : 30 mn



Ingrédients

- 1 sachet de levure de boulanger instantanée
- 60 g de sucre
- 500 g de farine de type 45
- peser 2 œufs et compléter à 260 g avec du lait
- 1 cuill. à soupe cognac
- 100 g de beurre
- 1,5 cuill. à café de sel
- Perles de sucre
- 1 œuf pour dorer

Recette

Mettre les ingrédients dans la machine à pain en respectant l'ordre indiqué dans la notice et lancer le programme pâte (1h30 pour moi : 15 minutes de pétrissage et 1h15 pour lever). Quand le programme est terminé, vérifier que la pâte a triplé de volume, si ce n'est pas le cas continuer à laisser lever le pâton dans la machine éteinte.

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la couper en 3 morceaux égaux.

Façonner 3 longs brins d'environ 30 cm. Tresser en commençant par le milieu des brins pour plus de régularité). Battre un œuf entier avec un peu de sel et de l'eau et badigeonner délicatement la brioche tressée avec un pinceau de cuisine. Saupoudrer de perles de sucre.

Laisser lever à 40°C pendant 1h15.

Préchauffer le four à 150°C et cuire pendant environ 30 minutes.

Une recette issue du livre « L'Atelier pain » de Cécile Decaux.