

# Brioche de Nanterre



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 2 oeufs + lait = 145 g
- 25 g de beurre froid en dés
- 3/4 cc de sel
- 35 g de sucre
- 250 g de farine T45
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte". Au bout de 10 min, arrêter la machine et laisser reposer 30 min.

Ajouter **75 g de beurre froid en dés** et relancer le programme "pâte" jusqu'au bout (soit 1h30 environ, selon les machines). Au bout de ce temps, vérifier que la pâte a bien doublé de volume, sinon prolonger la levée dans la MAP éteinte.

Placer ensuite la cuve de la MAP couverte d'un sac plastique dans le réfrigérateur pendant au moins 1h30.

Verser la pâte sur le plan de travail fariné et la diviser en 8 morceaux égaux. Les façonner en boule puis les déposer en quinconce dans un moule à cake antiadhésif. Badigeonner de lait ou de jaune d'oeuf, puis laisser lever dans le four tiédi à 30-40°(mais éteint) pendant 1h30 (personnellement j'ai laissé lever au moins 2h). La pâte doit déborder du moule, mais si ce n'est pas le cas, pas de panique, elle continuera de gonfler à la cuisson.

Sortir la brioche du four et préchauffer celui-ci à 170° (mode normal). Dorer de nouveau la brioche et enfourner pendant 20 min.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>