

Brioche Nanterre



Ingrédients pour 3 brioches (grands moules à cake) :

- 105g de sucre
- 750g de farine
- 6 oeufs
- environ 130ml de lait
- 75g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 de cube de levure de boulanger
- 225g de beurre froid
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation :

Dans la cuve de la machine à pain, casser les oeufs et les peser, ajouter le lait jusqu'à obtenir 435g. Émietter la levure de boulanger sur les oeufs et le lait. Ajouter la farine, le sucre, 75g de beurre, et le sel. Lancer le programme pâte.

Laisser la pâte dans la cuve de la machine à pain et la dégazer en la pressant légèrement. Relancer la programme pâte en ajoutant la beurre froid coupé en petit morceaux au fur et à mesure.

Sortir la pâte de la machine à pain. Elle est assez collante mais éviter de fariner. Enfermer la pâte dans un sac congélation et placer au bas du réfrigérateur pour la nuit.

Façonnage :

Le lendemain matin, sortir la pâte du réfrigérateur et la poser sur un plan de travail légèrement fariné. La diviser en 24 pâtons d'environ 65g puis les façonner en boules.



Déposer 8 boules de pâte en quinconce dans chaque moule. Allonger le jaune d'oeuf de 2 cuillères à soupe d'eau puis badigeonner les brioches au pinceau. Couvrir d'un linge humide et laisser lever 1h30 à 2 heures suivant la température.

Préchauffer le four à 180°C, et dorer à nouveau les brioches. Enfourner les brioches pour 30mn. Les sortir et laisser refroidir sur une grille.