

Brioche sur poolish à la fleur d'oranger



Ingrédients pour 2 brioches (une grande et une petite) :

La poolish (à faire au moins 2 heures avant la pâte):

- 100g de farine T55
- 100g d'eau à température ambiante
- 5g de levure de boulanger

La pâte :

- la poolish
- 400g de farine T55
- 1 cuillère à café de sel
- 60g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 10g de levure
- 60g de lait à température ambiante
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 100g de beurre mou
- 1jaune d'oeuf pour la dorure
- quelques grains de sucre

Préparation :

La poolish :

Verser la farine dans un saladier et creuser un puits. Verser l'eau dans le puits et émietter la levure. Bien mélanger et laisser reposer 1h30 à 2h sans couvrir.

La pâte :

Verser le lait dans la cuve de la machine à pain. Verser le levure, puis ajouter la farine. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le beurre. Lancer le programme pâte de la machine à pain, puis la stopper à la fin du pétrissage. A ce moment, ajouter le beurre, relancer le programme pâte entièrement, pétrissage et levée.

Sortir la pâte de la machine à pain(elle est assez collante), la poser sur un plan de travail légèrement fariné, dégazer et mettre la pâte dans un grand saladier. Couvrir d'un film alimentaire et entreposer dans le bas du réfrigérateur pour toute une nuit. Le matin, sur un plan de travail légèrement fariné, façonner la pâte comme bon vous semble, et laisser lever couvert d'un torchon propre. Compter 2 à 3 heures selon la température de votre pièce.

Préchauffer le four à 180°C. Pendant ce temps, mélanger le jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau ou de lait, puis dorer la brioche à l'aide d'un pinceau. Parsemer de grains de sucre et enfourner pour 30mn. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, démouler et laisser refroidir sur une grille.