BRIOCHE MOELLEUSE ET FILANTE

Pâte à brioche à faire IMPÉRATIVEMENT la veille !
Il vous faudra pour deux bonnes brioches :

500 g de farine T 65 ou T 55
18 g de levure fraîche
5 cl de lait entier à 40°
12 g de sel (je n'en ai pas mis autant … 6 g pour moi)
50 g de sucre (pour moi 90 g)
5 œufs moyens (pour moi quatre)
250 g de beurre mou … et oui, c'est le prix à payer pour une délicieuse brioche !
1 jaune d'œuf mélangé à un tout petit peu de lait

Versez la farine dans le bol de votre robot. Creusez un puits au centre avec une cuillère en bois. Y émietter la levure. Versez le lait et mélanger de sorte à faire fondre la levure tout en incorporant un peu de farine se trouvant autour, et ainsi, obtenir une petite boule de pâte (sans utiliser toute la quantité de farine !). Je vous conseille d'aller sur le blog " Du Sel et du Miel ", qui a pris des photos des différentes étapes. Couvez généreusement la boule de pâte de farine se trouvant autour. Et laisser reposer entre 15 et 30 mn. Au bout de ce temps, vous verrez la farine se craquelé en surface, dû à la poussée de la pâte.

Lorsque la surface a bien craquelé, versez le sel, le sucre et les œufs. Périssez à petite vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois (entre 15 et 20 mn).

Ajoutez ensuite, la quantité de beurre, morceaux par morceaux, en faisant en sorte que le morceau de beurre soit bien incorporé à la pâte avant d'ajouter le suivant . Il se peut qu'ensuite, il vous faille ajouter un peu de farine (pas plus de 4 c à soupe), faites-le cuillerée par cuillerée, et laissez ensuite travailler votre robot une bonne dizaine de minutes ou, jusqu'à ce que le pâte se décolle des parois.

Votre pâte ne devra pas coller aux mains, lorsque vous en ferez une boule. Elle devra être lisse, souple et élastique et un peu grasse au toucher … c'est normal !!

Couvez-la d'une serviette, et laissez reposer 1 heure à température ambiante. Au bout de cette heure de repos, dégazez la pâte. Reformez une boule, enveloppez-le de film alimentaire et entreposez-la au réfrigérateur au minimum deux heures, et au maximum 18 h. Je vous conseille de la préparer la veille.

Le lendemain, sortez votre pâton. Avec un rouleau à pâtisserie, étalez votre pâte sur une épaisseur de 2mm, en formant un rectangle. Donnez un tour simple à votre pâte comme pour une pâte feuilletée. C'est à dire, pliez votre pâte sur trois épaisseurs en rabattant le tiers du bas sur le

deuxième tiers du milieu, et le troisième tiers du haut sur le deuxième tiers au milieu. Répétez deux fois de suite cette opération.

Au troisième tour, étalez la pâte en un grand rectangle, roulez le sur lui-même pour obtenir un long boudin (d'un peu plus de 40-45 cm). Avec un couteau, coupez des tronçons d'environ 3-4 cm d'épaisseur (j'en ai obtenu 13). 5 tronçons que j'ai placé dans un moule à cake d'environ 25 cm de long, 6 tronçons que j'ai placé dans un moule rond de 18 cm, et les deux derniers que j'ai placé dans des petits cercles individuels. J'ai choisi de les poser " debout ", mais si vous préférez les disposer couchez, de manières à garder leur effet tourbillon … vous pouvez aussi. Mais le nombre de tronçons changera selon leur largeur et le ou les moules choisis.

Couvrez et laissez lever dans une endroit chaud (ou dans un four préchauffé à 27°), jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du (ou des) moule (s).
Préchauffez le four à 180° une bonne dizaine de minutes avant la cuisson.

Badigeonnez la surface de vos brioches avec un jaune d'œuf mélangé à un tout petit peu de lait.

Enfournez entre 30 et 40 mn, tout dépend de votre four !!