



## LA BRIOCHE

### INFORMATIONS :

- 4h de préparation
- Niveau amateur
- 8 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 500g de farine T45
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 20g de levure fraîche de boulanger
- 250g de beurre
- 300g d'oeufs entiers
- + 1 oeuf pour la dorure
- + des cristaux de sucre / pralins



## RÉALISATION DE LA PÂTE A BRIOCHE:

- 500g de farine T45
- 10g de sel
- 50g de sucre
- 20g de levure fraîche de boulanger
- 250g de beurre
- 300g d'oeufs entiers

**Déposer**, dans le cul de poule du robot, 500g de farine T45, 10g de sel, 50g de sucre, 20g de levure fraîche de boulanger et 300g d'oeufs entiers. La levure ne doit pas être en contact avec le sel et le sucre, donc bien séparer tous les ingrédients dans la cuve. Le sel annule les effets de la levure et le sucre va trop activer la levure au risque de perdre de la puissance au moment de la pousse.

**Mélanger** avec le crochet pendant 2 minutes à petites vitesses, ne pas hésiter à corner si besoin.

**Pétrir** à vitesse moyenne pendant 8 minutes afin de créer le réseau glutineux. La pâte doit être élastique.

**Ajouter**, en une seule fois, 250g de beurre pommade coupé en morceaux. **Corner** de temps en temps pour vérifier si le beurre est bien incorporé à la pâte.

**Pétrir** à vitesse moyenne pendant 10 minutes, la pâte doit être bien brillante et ne pas dépasser les 26 degrés. Pour cela, éviter de pétrir trop vite pour ne pas faire trop monter en température la pâte.

Si on veut ajouter des pralines ou des pépites de chocolat, c'est à ce moment qu'il faut le faire et pétrir encore un petit peu.

**Rabattre** la pâte dans un récipient propre et **fleuré** avec de la farine pour ne pas que la pâte accroche. Prendre toute la masse dans les mains et former une belle boule en refermant la pâte sur elle-même. Recouvrir d'un film alimentaire percé pour éviter qu'elle ne sèche.

**Laisser pointer** la pâte à température ambiante. Le pointage est la 1ère phase de pousse qui dure 45 minutes pendant lesquelles la fermentation et les arômes vont se développer et les levures se multiplier.



Dégazer la pâte en lui donnant des coups de poing pour faire échapper tout le gaz carbonique qui été créé par les levures qui ont mangé le sucre.

Réserver au frais pendant 1h30 pour que le beurre refroidisse et que la pâte soit bien ferme lors du façonnage.

### RÉALISATION DES PÂTONS :

Détailler 8 pâtons de 50g et 3 pâtons de 150g qui nous permettront d'obtenir 4 boules simples + 1 tresse à 3 branches + 4 brioches à tête.

### RÉALISATION DU FAÇONNAGE:

#### 1. La boule

Sur le plan de travail fleuré, bouler tous les pâtons. Pour bouler, aplatir chaque pâton avec la paume de la main, replier les bords vers l'intérieur pour donner du corps à la pâte, retourner le pâton pour avoir le côté le plus lisse. Former un U avec la main et faire un mouvement circulaire autour de la boule. Si le boulage n'est pas bien réalisé, on retrouve des plis de pâte après cuisson à l'intérieur des brioches.

#### 2. La tresse à 3 branches

Former des boudins, les aplatir avec la paume de la main et replier sur la longueur, puis en portefeuille, et rouler le boudin afin d'obtenir 22cm de longueur et 3cm de largeur. Faire la même opération avec les 3 boudins. tresser la brioche avec les 3 brins sans trop serrer et tirer la pâte.

#### 3. La brioche à tête

Couper 1/4 du pâton pour réaliser la tête de la brioche. Elle doit peser 10g le reste composera le corps de la brioche. Bouler tous les pâtons. Déposer le corps dans le moule préalablement beurré au pinceau. Fariner un doigt et faire un trou dans le corps, sans tourner le doigt pour ne pas déchirer la pâte. Mouiller légèrement l'intérieur du trou créé. Bouler la tête en forme de goutte et déposer la tête pointe vers le bas dans le trou du corps, la tête ne doit pas dépasser du corps.

Dorer toutes les brioches avec un œuf entier à l'aide d'un pinceau.

Laisser pousser les brioche 1h en étuve : dans un four légèrement chaud avec un bol d'eau, cette étape s'apprête l'apprêtage..



### LA CUISSON DES BRIOCHES :

- Dorer à nouveau les brioches et ajouter le topping (cristaux de sucre, pralines roses, pépites de chocolat...).
- Enfourner à 180° pour 15 à 45 minutes selon la taille des brioches.

