

Brioche pur beurre au levain sur levure

 cuisinedegut.net

Gut

INGRÉDIENTS

Pour 2 brioches et une petite

250 gr de beurre doux
10 cl de lait tiède (surtout pas chaud)
500 gr de farine T45
18 gr de levure fraîche
80 gr de sucre en poudre
4 oeufs + 1 jaune pour la dorure
12 gr de sel

PRÉPARATION

- **LA VEILLE Commencer par réaliser le levain sur levure** : Mettre 100 gr de farine dans le bol du robot, ajouter le lait et émietter la levure.
- Mélanger le tout pour faire une sorte de pâte.
- Recouvrir le tout du reste de la farine **NE PAS MELANGER**.
- Recouvrir d'un torchon propre et mettre au four préchauffé à **30° c jusqu'à ce que la farine craquelle sur le dessus**.
- A ce moment là , ajouter le sucre en poudre, les oeufs et mettre le sel (sur un coin où il y a de la farine pas où la levure fait des bulles).
- Installer le pétrin et débiter le pétrissage à **toute petite vitesse** pendant **5 minutes**.
- Monter ensuite la vitesse très légèrement et continuer le pétrissage pendant **10 /15 minutes**. La pâte doit se décoller du bol
- Pendant ce temps là, couper le beurre en morceaux.
- Après ce laps de temps tout en continuant de pétrir à petite vitesse, ajouter les morceaux de beurre un par un mais n'ajouter le morceau suivant que lorsque le précédent est bien amalgamé (ceci prend **30 minutes**). La pâte doit être bien décollée du bol au final.
- Une fois ce pétrissage terminé. Ajouter le torchon sur le bol et le remettre au fur à **30° c** pendant 1 heure pour débiter la fermentation.
- Verser ensuite la pâte sur un plan de travail
- Faire un rabat, c'est à dire étirer la pâte une fois avec la main puis la replier sur elle-même, de manière à faire sortir le gaz qu'elle contient.
- Placer cette pâte dans un plat, la recouvrir d'un film alimentaire **au contact** de la surface et la placer au frigo.
- Le lendemain, la pâte doit avoir bien poussé. La placer sur un plan de travail fariné. La couper en deux pâtons.
- Prendre un pâton et l'étaler en rectangle sur **1 cm d'épaisseur**

- Rabattre le côté inférieur au centre de la pâte puis couvrir avec la partie supérieure. Tourner la pâte pour la mettre dans la hauteur et l'étaler à nouveau avec le rouleau à pâtisserie. Recommencer **2 fois** cette opération.
- Etaler une dernière fois la pâte en rectangle, puis dans la longueur rouler la pâte sur elle même pour faire un gros boudin.
- Couper ce boudin en plusieurs morceaux et les placer couché dans le fond d'un moule à cake. Couvrir d'un torchon
- Mettre au four pour une pousse jusqu'à ce que la pâte double de volume, peu importe le temps de pousse. La pâte doit avoir bien doublé.
- Prendre le 2ème pâton, refaire la même chose pour la 2ème brioche.
- S'il reste de la pâte la placer dans un moule individuel.
- Lorsque les brioches ont doublé de volume, mélanger le dernier jaune d'oeuf avec un peu de lait et badigeonner les brioche avec.
- Préchauffer le four à **180° c**
- Enfourner les brioches pour **40 minutes** (20 minutes pour la petite brioche individuelle)
- Placer une feuille d'aluminium en cours de cuisson dès que la couleur de la brioche est suffisante
- Démouler les brioches et les laisser refroidir sur une grille.
- déguster et se régaler !

CONSEILS ET ASTUCES

1- Le temps de pétrissage est en fait très long mais il est nécessaire pour avoir une belle brioche facile à travailler après. Le beurre doit être bien amalgamé. Si vous mettez le beurre trop vite, La pâte ne se décollera pas du bol et vous aurez beaucoup de mal à la travailler après.

2- La mise au frigo est **indispensable** pendant au moins 2 h, toute une nuit est même préférable.

3- Si vous voulez voir votre mie filer, ne pas la couper au couteau, brisez la à la main !!

4- Vous pouvez congeler votre surplus de brioche par tranches pour pouvoir en profiter plus longtemps ! Faites le **dès que** la brioche a refroidie !
