

BRIOCHE BUTCHY

Brioche allemande avec une mie filante et moelleuse

RECETTE POUR 1 BRIOCHE DE 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Farine T45 0.500 Kg
Levure fraîche 20 g ou (10 g de levure sèche)
Œufs entiers* 2 pièces
Lait entier* 0.100 Kg
Sucre 0.060 Kg
Crème fraîche épaisse entière 0.200 Kg
Fleur de sel PM

Facultatif :

Zestes d'orange, de citron, fleur d'oranger PM

*Il faut compter 200 g entre le poids des œufs et du lait.

FINITION

Sucre glace 0.020 Kg



PROGRESSION

1. Préparation : Déposer dans la cuve du batteur mélangeur la farine, le sel, le sucre et la levure émiettée. Dans un cul de poule, battre les œufs avec la crème fraîche et le lait tiède. Ajouter cet appareil dans la cuve du batteur. Parfumer (facultatif). Pétrir au crochet en petite vitesse durant 10 min jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Filmer la pâte et laisser pousser dans un endroit chaud pendant 1 h 30.

2. Façonnage : Dégazer la pâte. La mettre au frais quelques heures voir une nuit pour développer les saveurs (facultatif). Diviser la pâte en 24 boules de 40 g. Les déposer dans un moule rond ou rectangulaire préalablement beurré sans trop les serrer. Filmer et laisser pousser à T° ambiante durant 1 h 30.

3. Cuisson : Préchauffer le four à 150°C. Mettre en cuisson durant 30 min. Fin de cuisson, débarrasser sur grille et saupoudrer de sucre glace.



Notes :
