

BRIOCHE

RECETTE

ÉLÉMENTS DE BASE

(à température ambiante)

	Entreprise	Grand moule	Petit moule
Farine T45	1 Kg	320g	200g
Sel	20g	8g	4g
Sucre	140g	46g	28g
Levure fraîche ou Levure sèche	40g ou 20g	14g ou 7g	8g ou 4g
Lait	300g	100g	60g
Œufs	300g	100g	60g
Beurre	300g	100g	60g
Fleur d'oranger	PM	PM	PM
*Pépites chocolat	*200g	*70g	*40g
*Amandes hachées	*200g	*70g	*40g

*facultatif



PROGRESSION

1. Mélanger dans la cuve du batteur la farine, la levure, le sucre, le sel, puis incorporer petit à petit le lait, les œufs et l'extrait de fleur d'oranger. Travailler au crochet 4 min vitesse lente, puis 4 min vitesse rapide.

2. Incorporer à vitesse rapide le beurre ramolli en petit morceaux, puis retravailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du récipient environ 2 mn.

3. Débarrasser la pâte dans un bac graissé, la rabattre, la couvrir et la laisser pointer.

Solution 1 = rapide = **1h à 4°C**

Solution 2 = lente = **12h à 4°C** (meilleur développement, plus de goût et meilleure conservation)

4. Bouler et former les brioches (en tresse, en brioche ou en briochettes).

5. Laisser pousser en étuve à 30°C.

Solution 1 = pousse rapide = 1h30 à 27°C

Solution 2 = pousse lente = 10h à 4°C

6. Faire cuire environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180° puis réduit à 160°.

Avant d'enfourner, dorer avec de la dorure (lait + jaune d'œuf battu).

Notes :

Retrouvez cette recette de Fabrice Cottet de « boulangerie pas à pas » sur [cette vidéo](#)