



BRIOCHE



INGREDIENTS

260 ML DE LAIT
20 G DE LEVURE FRAÎCHE
DE BOULANGER
OU 7 G DE LEVURE SÈCHE
380 G DE FARINE
60 G DE SUCRE EN POUDRE
5 G DE SEL FIN
70 ML D'HUILE VÉGÉTAL

PREPARATION

- 1) délayez la levure, laissez ensuite reposer 10/15 mn (l'ensemble va mousser, c'est normal.)
- 2) Dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le sucre et le sel puis ajoutez l'huile et mélangez de nouveau. Pétrissez la pâte à vitesse moyenne durant 5 mn en y incorporant petit à petit le mélange lait+levure, une fois les 5 premières minutes de pétrissage écoulées, laissez encore pétrir 5 mn supplémentaires à vitesse rapide ; la pâte est assez collante, c'est normal. Cornez les bords afin de rassembler la pâte. Recouvrez la cuve de votre batteur avec un torchon proche.
- 3) Ensuite, deux options s'offrent à vous, soit vous laissez pousser la pâte à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume. Ou deuxième option, laissez-la alors lever toute la nuit au réfrigérateur.
- 4) Dégazez la pâte : elle revient à son volume initiale.
- 5) Façonnez la pâte selon vos envies
- 6) Transvasez votre brioche sur une plaque recouverte de papier cuisson. Couvrez avec un torchon propre et laissez pousser durant 1h.
- 7) 15 minutes avant la fin de la pousse, préchauffez le four à 160°C. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez votre brioche de lait et parsemez éventuellement la surface de sucre en grains. Enfourez pour 25 à 30 minutes !

RECETTE DE CHRISTOPHE MICHALAK