

Brioche de Jeanne

★★★★★
5 sur 3 votes

Une brioche extra moelleuse à la mie filante. Elle est ici façonnée de manière à la présenter comme une couronne des rois (elle dissimule des fèves !).

Temps de préparation 25 min	Temps de cuisson 25 min	Repos 3 h
--------------------------------	----------------------------	--------------

Type de plat: boulangerie, Petit déjeuner Cuisine: Française Portions: 8 portions

Ingrédients

- 100 grammes lait demi-écrémé
- 15 grammes levure de boulanger fraîche
- 375 grammes farine T45
- 3 oeufs
- 7 grammes sel
- 40 grammes sucre en poudre
- 150 grammes beurre doux froid

Dorure

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuil. à soupe lait
- sucre perlé

Instructions

1. Dans le bol du Thermomix, mettre le lait, la levure émiettée, la farine, les 3 oeufs, le sel, le sucre et activer le mode Pétrin 5 minutes.
2. Ajouter le beurre froid en morceaux et activer à nouveau le mode Pétrin 15 minutes.
3. Transvaser la pâte dans un récipient fariné, couvrir d'un torchon et réserver au réfrigérateur 1 heure (pour stabiliser la pâte).
4. A la fin de ce repos, sortir la pâte du froid, la transvaser sur le plan de travail fariné, la rabattre.
5. La détailler en 8 boules de poids identique.
6. Disposer les boules en forme de marguerite dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre (ici moule à charnière beurré).
7. Laisser pousser sous un linge pendant 2 heures, à température ambiante.
8. A la fin de pousse, préchauffer le four à 160°C, chaleur tournante.
9. Batte le jaune d'oeuf avec la cuillère de lait, badigeonner la brioche.
10. Enfourner 25 minutes .
11. Sortir du four, laisser tiédir 10 minutes et démouler.

Notes

Conservation :

Pour garder le moelleux, j'emballe la brioche tiède dans un linge propre. Puis je la place dans le micro-ondes pour la consommer encore un peu tiède plusieurs heures après. S'il reste un ou plusieurs morceaux coupés, je garde dans un linge et en boîte à pain (elle sera toute aussi moelleuse 2 jours après).