

# Recettes de base boulangerie/pâtisserie

## La vraie brioche du boulanger

<p><u>Ingrédients pour 1 brioche de 800 gr</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 400 gr de farine type 45 ou 55</li><li>• 170 gr de beurre ramolli</li><li>• 5 œufs</li><li>• 70 gr de sucre en poudre roux</li><li>• 1 cuillère à café de sel</li><li>• 2 cuillères à café de levure instantanée ou 20 gr de levure fraîche</li><li>• 1 œuf pour la dorure</li></ul>	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : Moyenne</p> <p>Préparation et pousse : 4 h</p> <p>Cuisson : 30 mn</p>
---	---

Couper le beurre en petits cubes.

Battre les œufs.

Verser les œufs battus, le sucre et le sel dans la cuve du pétrin.

Verser la farine sur ces ingrédients et faire un puits.

Verser la levure dans le puits.

Battre le tout 7 mn à vitesse lente (1) puis 4 mn à vitesse moyenne (4).

Ajouter le beurre ramolli et battre la pâte de nouveau 7 mn à vitesse moyenne (4) jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, homogène et collante.

Bien décoller la pâte des bords de la cuve avec une spatule et la débarrasser dans un plat assez grand (pousse de la pâte).

Filmer et laisser reposer 3 heures au frais.

Après ces 3 heures, déposer la pâte sur un plan de travail et la dégazer et former 6 boules de poids identique.

Déposer ces boules en 2 rangées de 3 dans un moule rectangulaire préalablement graissé.

Couvrir et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Préchauffer le four à 170°.

Après la pousse dorer délicatement la brioche avec un œuf battu.

Enfourner pour 30 mn environ.

Attention, la pousse continue au four.

Sortir la brioche du four quand celle-ci est bien dorée.