



Maison
de Bregille

Cours de Cuisine du
LUNDI 14 AVRIL 2014

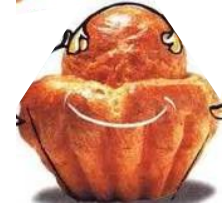
Saison
2013 - 2014



Brioche

Ingrédients

350g de farine tamisée – 1 cuil.à café de sel fin - 80g de sucre en poudre -
170g de beurre fondu - 10cl de lait - 4 beaux œufs - 20g de levure de boulanger



La veille : faire une fontaine avec la farine, le sel et le sucre. Faire tiédir la levure dans le lait et bien fouetter.

Ajouter les œufs, le beurre fondu et la levure mélangée au lait.

Mixer le tout ou fouetter selon votre habitude. Mettre dans un saladier, filmer et conserver au frigo toute la nuit.

Le lendemain, sortir le saladier, retirer la pâte, faire un carré assez épais puis retourner la pâte quatre fois sur elle même, ce qui vous fait un gros pâton. Allonger le à la main pour pouvoir découper le boudin pas trop serré en deux morceaux, puis ces deux morceaux en quatre ce qui fait au total huit morceaux à peu près égaux.

Bien beurrer la moule, indispensable !

Disposer un à un les morceaux, tapoter les extrémités dans la farine et les dresser en hauteur. (un moule assez haut est de loin préférable car la matière monte mieux et, de ce fait, la brioche n'en sera que plus allégée.

Avec un œuf entier bien battu, badigeonner au pinceau le dessus de la pâte pour qu'elle dore (plus bel aspect à la sortie du four).

Bien évidemment, par la suite, vient le moment du 'repos' ; il faut en principe 4 heures dans un endroit bien tiède...mais Voici ma façon de faire pour aller plus vite :

Avant la manipulation de la pâte le lendemain, je chauffe le four à 40° puis je l'arrête et j'enfourne 2h pour que la levée s'effectue puis je rallume le four à 180° pour 30mn, chaleur tournante.

Ensuite, je sors la brioche, je mets un linge dessus pendant 20 bonnes minutes puis je démoule..... super !

Si vous recevez des gens, voila comment je pratique si je veux que la brioche soit mangée chaude ou tiède, je fais en sorte de faire faire la levée une heure avant l'arrivée des convives, ce qui fait 2h de levée, 30mn de cuisson + 20mn Nous arrivons au moment du dessert : salade de fruits, glace, crème, etc.....

Cette méthode est surprenante car il ne me faut pas plus de 2h pour la levée, 2h de gagnées !