



Brioche japonaise



10 tranches



30 min



23 min



Pousse 2h30

INGREDIENTS

Pour le tangzhong :

100g de lait

22g de farine

Pour la brioche :

285g de farine

5g de levure boulangère sèche

120g de lait

35g de sucre

5g de sel

30g de beurre mou

1 oeuf (50g)



INSTRUCTIONS

- **Commence par le tangzhong :**
- Dans une casserole verse le lait, la farine et place le tout sur feu doux.
- Ecrase le mélange contre les parois de la casserole jusqu'à la formation d'une pâte épaisse et lisse.
- Réserve dans un bol et place au frais jusqu'à complet refroidissement : La pâte aura une texture dense et gélifiée.
- **Ensuite la pâte à brioche :**
- Commence par faire tiédir ton lait au micro-ondes ou sur feu doux : Très important ton lait ne doit vraiment pas être CHAUD mais juste tiède, il en doit pas dépasser les 38°.
- Verse la levure boulangère sèche dans le lait tiède, mélange à l'aide d'une cuillère et laisse reposer 10 minutes.
- **Si tu fais cette brioche avec un robot il faut :**
- Dans le bol de ton robot, verse la farine, le sucre, le sel et l'oeuf
- Ajoute le mélange lait/levure, le tangzhong et pétris 10 minutes à petite vitesse.
- Ajoute le beurre mou et pétris de nouveau pendant 5 minutes.

L'atelier de Roxane

- Graisse légèrement tes mains pour manipuler la pâte.
- **Si tu fais cette recette à la main :**
- Sur ton plan de travail verse la farine et creuse un puits dans lequel tu verses le sucre, le sel, le mélange lait et levure, l'oeuf et travaille le tout à la main en ramenant petit à petit la farine sur tes ingrédients.
- Ajoute le beurre mou, le tangzhong et pétris, à la main !
- Le pétrissage peut durer une quinzaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
- **La pousse, toujours :**
- Avec la pâte obtenue, forme une boule et dépose-la dans un bol.
- Recouvre le bol avec un torchon propre et laisse pousser 1h30 à température ambiante ou dans un four préchauffé à 30°.
- Ta pâte à du doubler, voir tripler de volume : Dépose-la sur le plan de travail et presse-la avec la paume de ta main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même pour la dégazer et la rendre plus souple.
- Divise ta pâte en deux et façonne-la de façon à obtenir deux boules.
- Place les boules de pâte à brioche dans un moule à cake beurré : J'utilise un moule de 22 X 10 X 10.
- Recouvre le moule d'un torchon et laisse pousser à température ambiante ou au four préchauffé à 30° jusqu'à ce que la pâte atteigne le quart du moule (environ 1h).
- **La cuisson et la dégustation :**
- Préchauffe ton four à 180° et enfourne pendant 23 minutes.
- À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, badigeonne le dessus de ta brioche avec du beurre fondu.
- Démoule ta brioche sur une grille et savoure ce moelleux de folie !

CONSERVATION

À température ambiante, bien emballé hermétiquement, la brioche japonaise reste savoureuse quelques jours seulement.

Une fois les premières tranches encore chaudes sorties du four dégustées, je te conseille d'attendre que ta brioche japonaise soit totalement refroidie pour la trancher afin de pouvoir congeler le tout ! Il te suffira ensuite de passer les tranches quelques secondes au grille-pain pour retrouver une mie ultra moelleuse !