



Brioche tressée

2 brioches 30 min

25 min Pousse 2h30

INGREDIENTS

200 g de lait
8 g de levure sèche
boulangère
500 g de farine
60 g de sucre
5 g de sel
2 œufs
90g de beurre mou
(pommade)
Une jaune d'œuf et 2 cès
de lait pour la dorure
Du sucre perlé



INSTRUCTIONS

- Si tu fais cette recette avec un robot il faut :
 - 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 !
 - Verse la levure boulangère dans le lait tiède, mélange à l'aide d'une cuillère et laisse reposer 10 minutes.
 - Dans le bol de ton robot, verse la farine, le sucre, le sel, les œufs et pétris 30 secondes à avec le crochet.
 - Ajoute le mélange lait/levure et pétris 5 minutes.
 - Ajoute le beurre pommade en 3 fois sans jamais cesser de mélanger puis pétris pendant 10 minutes à vitesse moyenne : la pâte doit se décoller des parois du bol.
- 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, la levure sèche, les œufs et verse petit à petit le lait tout en travaillant le tout avec une cuillère en bois en ramenant petit à petit la farine sur tes ingrédients.

- Après 30 secondes de mélange, ajoute le sel et continuer de travaillet la pâte jusqu'à ce que tu puisses former une boule.
- Ecrase la boule obtenue et verse ton beurre pommade au centre de celle-ci. Replis les bords de ta pâte pour enfermer ton beurre et pétris ta pâte en l'écrasant avec la paume de ta main sur le plan de travail.
- Le pétrissage peut durer une vingtaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène : Ta pâte est prête quand elle ne colle plus, je te conseille alors de la manipuler avec tes mains très légèrement humidifiées.
- Avec la pâte obtenue, forme une boule et dépose-la dans un bol légèrement graissé.
- Recouvre le bol avec un torchon propre et laisse pousser 1h30 à température ambiante.
- Ta pâte a 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.
- Forme 6 boules de 148g chacune pour former grossièrement 6 boudins de pâte.
- Dépose-les sur plaque recouverte d'un tapis silicone et place le tout au frais 30 minutes.
- Récupère tes pâtes et retravaille-les jusqu'à l'obtention de boudins d'environ 12cm de long (Ils gagneront encore en longueur pendant le tressage).
- Réalise ensuite 2 tresses avec chacune 3 boudins : Commence par coller les 3 extrémités du haut entre elles pour ensuite pouvoir les tresser.
- Dépose tes deux brioches tressées sur une plaque recouverte de papier cuisson et recouvre-les avec un torchon pour de nouveau les laisser pousser 1 heure à température ambiante.
- Préchauffe ton four à 180°.
- Dans un petit bol, mélange le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonne les brioches de ce mélange à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Saupoudre-les généreusement de sucre perle.
- Enfourne pendant 25 minutes.
- À la sortie du four, tu meurs d'envie de la déguster mais je te conseille de laisser ta brioche redescendre en température pendant 20 minutes afin de conserver une mie ultra moelleuse !

CONSERVATION

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

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