

Brioche extra moelleuse

(machine à pain ou thermomix)

Pour 2 brioches

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 500 g de farine (type 45)
- 4 œufs de calibre moyen (3 œufs + 1 jaune)
- 120 g de lait
- 85 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 180 g de beurre
- 4 g de sel (3/4 de cuillère dose de la Map)
- 1 c à soupe de rhum

En machine à pain : Dans la cuve de la machine, versez le lait tiède et ajoutez la levure émiettée (vous pouvez aussi la mettre en dernier sur la farine). Dans un saladier, battez les œufs avec le rhum et versez dans la cuve. Ajoutez la farine, le sucre et le sel. Lancez un programme pâte. Au bout de 15 minutes de pétrissage, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et relancez un programme pâte (1h30). La pâte doit être molle mais pas collante.

Vous pouvez la laisser reposer réfrigérateur 1 heure voire.

Au thermomix : Placez le lait et la levure dans le bol et programmez **2 minutes/37°/vitesse 2**. Ajoutez les œufs battus avec le rhum, la farine, le sucre et le sel et programmez **pétrin/5 minutes**. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et programmez **pétrin/15 minutes**.

Attention : Si votre robot chauffe et monte en température à ce moment-là réduisez le temps de pétrissage à 10 minutes, cela suffira amplement.

Sortez la pâte et placez-la dans un saladier couvert et laissez reposer 1h30 à température ambiante ou 1 heure au réfrigérateur.

Dans les deux cas, il faudra ensuite dégazer et la partager en deux avant d'en garnir les moules avec le façonnage de votre choix :

Une forme simple en boudin, une tresse en partageant la pâte en 3 portions de pâte que vous roulerez en boudin avant de tresser. Proportionner en boules de taille égale En roulé en étalant la pâte en un grand rectangle de la longueur de votre moule dont vous pourrez garnir la surface de pépites de chocolat ou de raisins secs puis découpez en 4 portions. En général, je fais une brioche nature et une brioche fourrée aux pépites de chocolat ou aux raisins. Une fois la pâte placée dans les moules, il faudra laisser reposer 1h30 à 2h00.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi). Badigeonnez la surface de la pâte avec le blanc d'œuf restant ou un jaune d'œuf. C'est à ce moment que vous parsemez de sucre en grains si vous le souhaitez.

Glissez au four pour 15 minutes puis baissez le four à 170° C (150° C pour moi) et laissez cuire encore 5 minutes voire plus en fonction de votre four et de la grandeur de vos moules.

Attention : La taille des moules est importante. J'ai fait le test avec deux moules à cake identiques (25 minutes de cuisson) et plus récemment avec un grand moule (600 g de pâte) et un moule à cake classique (avec le reste de pâte) avec la cuisson indiquée plus haut. Les brioches ont donc moins de hauteur donc demandent moins de cuisson par rapport à 2 moules à cake identiques. Si je ne suis pas très claire dans mes explications, n'hésitez pas à me demander.

Laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez les congeler sans problème. Je les coupe en deux et je congèle le reste pour en avoir toujours en réserve.