

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Brioche à la vanille

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Repos : 3 h

Ingrédients :

300 g de farine
50 g de sucre
2 œufs
1 gousse de vanille
12 g de levure boulangère fraîche ou 1 cuillère à café de levure boulangère sèche
75 g de beurre doux mou
10 cl d'eau
1/2 cuillère à café de sel
1 œuf battu pour la dorure

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.
Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines.
Ajoutez le sucre, le sel, les graines de vanilles, les œufs, l'eau et le beurre mou coupé en dés.
Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter.
Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.
Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

Façonnage : Étalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur jusqu'à obtenir un joli rectangle.
Roulez la pâte dans le sens de la longueur afin d'obtenir un long boudin.
Coupez les extrémités du boudin afin d'obtenir 2 tronçons puis coupez le boudin en deux.
Mettez un tronçon de pâte entre les deux bouts coupés puis commencez à torsader la pâte sans trop serrer en essayant de garder la partie feuilletée à l'extérieur.
Avant d'atteindre l'extrémité de la pâte, déposez le deuxième tronçon de pâte et continuer la torsade.
Beurrez un moule à cake de 28 cm puis déposez la pâte tressée dedans.
Laissez pousser 1 heure dans un endroit tiède.
Préchauffez le four à 180°C.
Badigeonnez la brioche avec un œuf battu.
Faites cuire au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir la brioche sur une grille.

Dégustez.