

Paprikas

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

Brioche Nanterre

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Pause : 3h30

Cuisson : 30 min

Ingédients :

250 g de farine blanche

40 g de sucre

12 g de levure boulangère fraîche

3 œufs

125 g de beurre

3 g de sel

1 œuf pour la dorure

Préparation :

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre: creusez un puits et versez les oeufs et la levure boulangère que vous avez délayée avec 1 cuillère à soupe d'eau tiède. Mélangez les ingrédients en partant du centre vers les bords et en incorporant la farine petit à petit. Quand toute la farine est amalgamée, travaillez la pâte dans le saladier en la battant puis la mettre sur le plan de travail légèrement fariné et la pétrir vigoureusement afin de lui donner de l'élasticité.

Ajoutez le beurre par petits morceaux en continuant à pétrir la pâte jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé puis recommencez jusqu'à épuisement des morceaux. La pâte est un peu collante, c'est normal et il ne faut surtout pas ajoutez plus de farine. (Vous pouvez préparer la pâte dans votre robot en suivant les mêmes instructions)

Mettez la pâte en boule dans un saladier, couvrez avec un film alimentaire et laissez lever 2 heures dans un endroit tempéré.

Dégazez la pâte directement dans le saladier puis filmez-la et mettez-la au frais en bas de votre réfrigérateur pendant 30 minutes.

Sortez la pâte du réfrigérateur et dégazez-la puis divisez-la en 8 parts égales. Façonnez-les en boule puis placez-les dans un moule à cake de 27 cm.

Laissez lever encore fois pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez la brioche d'oeuf battu et mettez-la à cuire pendant 30 minutes.

Démoulez la brioche à la sortie du four et laissez-la refroidir sur une grille.

Dégustez.