

BRIOCHE FILANTE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 30 min + 12 h levage
- **Temps de cuisson :** 15 à 20 mn petites brioches / 30 mn grande
- **Four :** Th 6 – 7 ou 200 – 220 °C



Ingrédients pour 8 personnes

- 300g de farine t55
- 15g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure déshydratée)
- 145g d'œuf (1 entier + le complément en jaune d'œuf)
- 60g de lait
- 100g de beurre
- 40g de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel

Étapes de préparation

1. Faire un levain : délayez la levure dans le lait tiède, versez 80g de farine dans un saladier et incorporez le mélange lait-levure. Travaillez la pâte et laissez-la reposer 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ai doublé de volume.
2. Versez les 220g de farine restants dans le bol du robot, ajoutez les œufs, le sel et le sucre, pétrissez quelques minutes et incorporez le levain, pétrissez de nouveau à vitesse 1 pendant 5 à 10 minutes. Ajoutez ensuite le beurre ramolli et pétrissez pendant au moins 20 minutes à vitesse 2. A la fin du pétrissage la pâte doit être élastique et ne pratiquement plus coller aux paroi de la cuve du robot.
3. Placez la pâte dans un saladier (suffisamment grand pour que la pâte puisse bien se développer). Couvrez le saladier d'un film, et placez-le au réfrigérateur pour la nuit.
4. Donnez un coup de poing dans la pâte pour lui rendre sa taille initiale (elle doit avoir gonflé pendant la nuit).
5. Étalez la pâte (entre 2 feuilles de papier sulfurisé) en un rectangle, pliez en 3 (portefeuille), tournez d'1/4 de tour. Recommencez 2 fois ces opérations (étendre en rectangle, pliez en 3, et tournez d'1/4 de tour). Coupez votre pâte en 3 ou 4 parts égales et façonnez-les en boules. Disposez ces boules dans votre plat de cuisson (pour moi un moule à cake), couvrir d'un torchon et laisser reposer 3 heures ou jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.
6. Dorez votre pâte à l'œuf battu, placez un récipient d'eau dans la lèchefrite de votre four et préchauffez-le à 160°C (c'est la température préprogrammée de mon four pour le mode brioche, peut-être que chez vous ce ne sera pas suffisant).
7. Enfournez pour 1/2 heure, 10 minutes avant la fin de la cuisson, couvrez la brioche d'une feuille d'aluminium.
8. Laissez votre brioche entre 5 et 10 minutes supplémentaires dans votre four éteint.

