

# Brioche du boulanger

écrit par Pariseyn | 23 mars 2016

✘ J'ai reconduit cette savoureuse recette du [Pétrin](#) en divisant les quantités presque par deux de manière à conserver un nombre entier d'œufs. Pour information, une brioche contient en général autant d'œuf et de beurre que de farine : 250 g d'œuf et 250 g de beurre pour 500 g de farine. Cette farine doit être de préférence une farine de gruau, c'est-à-dire une farine de force, à haute teneur en gluten (13,5%). Si on utilise une farine T45 classique (taux de gluten 9 à 10%), il faudra ajouter un peu de gluten comme suggéré [ici](#).

Ingrédients, pour 2 brioches moulées ou 1 brioche moulée et 8 brioches individuelles :

560 g de farine T45 ou de gruau

3 cuillères à café de levure sèche instantanée

85 g de sucre

12 g de sel

5 œufs

85 ml de lait

225 g de beurre ramolli

1 œuf et du sel pour la dorure.

Je préfère pétrir la pâte au robot ou à la machine à pain car cela peut-être fort long de la faire à la main.

La veille au soir, sortir tous les ingrédients pour les mettre à température ambiante.

Mettre dans le bol du robot ou la machine à pain la farine, la levure, le sel et la sucre.

Ajouter les œufs et le lait.

Commencer à pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes, puis à vitesse plus rapide pendant 10 minutes. Ajouter éventuellement un peu de farine jusqu'au décolllement de la pâte.

Ajouter le beurre ramolli par petites quantités en plusieurs fois jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Au début la pâte se désagrège et devient collante : c'est normal, continuer à pétrir pendant au moins 10 minutes jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse, brillante et très souple. La pâte doit pouvoir être étirée sans se déchirer.

Transférer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 1h30.

Rabattre la pâte en la décollant du récipient et en la ramenant au centre jusqu'à ce que toute la pâte soit décollée. Filmer au contact et disposer dans le bas du réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et diviser selon ce que vous souhaitez faire. J'ai réalisé une brioche moulée avec 7 x 85 g de pâte et 8 petites brioches individuelles de 70 g.

Laisser reposer les pâtons à couvert pendant 15 minutes : cela facilitera leur façonnage.

Pour les brioches individuelles, façonner 8 boules de 60 g et 8 boules de 10 g pour réaliser le « chapeau ». Pour le montage, terminer la base du « chapeau » en goutte d'eau et enfoncez votre doigt au centre de la boule de base pour pouvoir y introduire la partie proéminente du chapeau. Déposer les brioches individuelles sur une plaque de cuisson revêtue d'un papier cuisson et couvrir d'un plastique pour éviter le dessèchement.

Pour la brioche moulée, façonner les 7 pâtons de 85 g en

petites boules et les déposer dans un moule en aluminium de 500 ml beurré. Couvrir le moule pour éviter le croutage.



Laisser reposer les brioches à température ambiante pendant 1h30 à 2h.

Une demi-heure avant la fin prévue de l'apprêt, préchauffer le four à 180 °C chaleur tournante pour les petites pièces et 200 °C pour la brioche moulée.

Préparer la dorure en battant un œuf additionné d'une cuillère à soupe d'eau et d'une pincée de sel.

Dorer les brioches individuelles et enfourner pour 15 minutes. Surveiller la coloration. Défourner et laisser refroidir sur grille.

Une fois sorties du four, augmenter la température de ce dernier à 200 °C pour cuire la brioche moulée.

Dorer la brioche moulée et enfourner pour environ 30 minutes en la couvrant d'un papier aluminium après 10 minutes de cuisson.

Avec des gants sortir la brioche de son moule et laisser refroidir sur grille.



Une [petite astuce](#) du site Ni cru ni cuit pour qui consiste à faire des plis à la pâte pour favoriser une mie filante.

D'autres conseils chez [Mercotte](#)