

Bun brioché

écrit par Pariseyn | 22 avril 2017



Il y a longtemps que cette recette du site ChefSteps m'intriguait, en particulier par l'utilisation de [poudre de malt diastasique](#), et par les différents essais qu'ils ont réalisés pour arriver à une sorte de Saint Graal du pain à hamburger. En fait, moi aussi, j'ai dû m'y reprendre 2 fois avant d'obtenir le résultat escompté. Leur recette est pratiquement celle d'une brioche mais avec un taux d'hydratation très élevé (0,86 !), qu'il est pratiquement impossible de pétrir au robot, alors que la brioche nécessite justement un long pétrissage. Il a fallu aussi trouver le bon dosage pour la poudre de malt diastasique, modifier la température de cuisson, réduire la quantité de levure pour l'adapter à un pointage au froid, ma préférence pour ce type de recette.

J'ai donc modifié le taux d'hydratation pour le ramené à 0,70, diminué la quantité de levure à 20 g (plus appropriée à un pointage au froid) et réduit la quantité d'œufs pour un goût plus proche du pain brioché que de la brioche, en compensant bien sur par une augmentation de la quantité de lait.

Ingrédients, pour 12 buns briochés :

500 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten*

3 œufs (180 g)

160 ml de lait $\frac{1}{2}$ écrémé

135 g de beurre doux coupé en carrés et ramolli

20 g de levure fraîche

10 g de sel fin

50 g de sucre en poudre

40 g de poudre de malt diastasique

Pour la dorure :

1 œuf

1 cuillère à soupe de lait

1 pincée de sel fin

Peser tous les ingrédients et les mettre à température ambiante.

Verser les œufs battus, le lait, la levure fraîche et le sucre dans le bol du robot.

Remuer et attendre 10 minutes.

Ajouter la farine, le sel et le malt diastasique.

Fraser 5 minutes à vitesse 1 (position « Min » pour moi). Le bol doit être pratiquement propre.

Pétrir à vitesse 2 (position « 1 » pour moi) pendant 5 minutes.

Repasser à vitesse 1, et ajouter un tiers du beurre. Quand il est entièrement incorporé, ajouter le second tiers puis le dernier en attendant que le beurre soit complètement incorporé à chaque fois. La pâte ayant tendance à s'amalgamer autour du crochet, arrêter le robot pour la rassembler. L'incorporation du beurre m'a pris 19 minutes.

Repasser en vitesse 2 (position « 1 » pour moi) et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle totalement du bol : cela m'a pris encore 8 minutes.

Transférer la pâte dans un récipient, couvrir et laisser

pointer à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume (pratiquement 2 heures pour moi).

Dégazer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. La remettre dans son récipient, couvrir et entreposer au bas du réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain matin, préparer deux plaques de cuisson revêtues de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 200 °C, chaleur conventionnelle (sole et voute) avec une pierre à pain à l'intérieur en position basse et une lèchefrite au niveau le plus bas, sous la pierre à pain. La pierre à pain doit chauffer pendant au moins une heure avant l'enfournement.

Sortir la pâte du réfrigérateur et la transférer sur un plan de travail légèrement fariné (elle est à une température d'environ 5 °C).

Dégazer la pâte comme montrer dans la vidéo et la peser (ici 1050 g).

Former un boudin pour faciliter la division.

A l'aide d'un coupe-pâte, diviser en 12 pâtons de 87,5 g.

Laisser reposer 10 minutes couvert.

Façonner en boule, que l'on aplatit du plat de la main.

Répartir sur les plaques de cuisson, couvrir et laisser pointer jusqu'à doublement du volume (faire le test du doigt). Ma première tournée a pointée 2h00 et la seconde 2h 07 minutes, la pâte étant revenue à température ambiante en une heure environ.

Préparer la dorure : battre l'œuf dans un bol et ajouter le lait et le sel.

Juste avant d'enfourner, badigeonner la dorure à l'aide d'un

pinceau, sans faire de coulures qui compromettraient le gonflement du pain.

Enfourner la première fournée en versant 30 ml d'eau dans la lèchefrite pour provoquer le coup de buée.

Cuire 10 à 15 minutes (12 minutes pour ma première fournée et 11 minutes pour la seconde).

Défourner et laisser refroidir sur grille.

Procéder de même pour la seconde fournée.

Températures en fin de cuisson respectives : 94 et 92 °C.

Poids après cuisson : \approx 83 g



Ces petits pains sont extrêmement tendres tout en ne se désagrégeant pas quand on y met des sauces. Leur texture est très souple et c'est spectaculaire de les voir se regonfler quand on les presse. J'ignore si cela est dû à la poudre de malt diastasique ou au processus de fabrication, mais le résultat est bluffant. Leur goût est également excellent, que ce soit pour le petit déjeuner ou le goûter, mais aussi pour des hamburgers gourmets comme le préconise ChefSteps, puisque c'est pour cela qu'ils les ont créés. Ils seront également très bien adaptés à des sandwiches froids raffinés comme un simple jambon-beurre-cornichons, mais en utilisant des produits artisanaux, quel régal !



- On peut aussi utiliser une farine T45 type gruau à forte teneur en gluten (13,5%)