

Recette de brioche

Cette brioche est riche en saveur, un gout franc de beurre et de boulange, avec une texture serrée et souple, et une mie tendre. La pâte se prépare la veille et sa poussée est très lente. Tartinée d'une bonne confiture, elle accompagnera vos petits déjeuners et gouters avec gourmandise et plaisir.



Proportions pour un moule à cake de 24 cm, environ 16 tranches :

- 250 g de farine de blé bio type T65 (plus de gout),
 - 160 g de beurre de qualité avec du gout, et tendre à 15°,
 - 150 g d'œufs (3 œufs moyens, battez-les un peu, pesez-les, utilisez le reste pour la dorure),
 - 30 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes au mixeur hachoir),
 - 25 g de lait (optionnel) pour un gout plus doux, idéal avec des parfums (fleur d'oranger, zeste...),
 - 12 g de levure fraîche ou 4 à 5 g de levure sèche (ou la quantité exigée pour 250 g de farine),
 - 3 g (1 cuillère à café) de sel.
- Dorure : du lait pour la couleur ou, pour donner plus de croustillant, mixer un œuf battu (pour le croustillant) avec une pincée de sel (pour le brillant)
- Glaçage (facultatif): pour une note sucrée, mélanger 10 g de sucre à 5 g d'eau (ou juste du vrai sirop d'érable), chauffer à 50°, aussitôt à la sortie du four, étaler au pinceau très léger et superficiel sur la brioche chaude et remettre immédiatement au four chaud à 160° pendant 1 à 2 minutes.

On peut agrémenter la brioche avec des morceaux de sucre en gros grains qui vont se dissoudre en partie pendant la cuisson, ou ajouter 180 g de raisins secs humidifiés une demi-heure dans de l'eau chaude, ou les zestes d'une orange, ou 15 à 30 ml (1 à 2 cuillères à soupe) d'eau de fleur d'oranger.

Les ingrédients sont à température ambiante entre 18 et 22°: la farine, le sucre, les œufs. Sortir le beurre ½ à 1 heure du réfrigérateur, coupé en morceaux de 25 g, il doit être tendre (entre 15 et 18°) mais pas mou (au-dessus de 20°). La maîtrise de la température est importante pour déterminer la bonne texture de pâte. Si la température ambiante dépasse 22°, mettez les ingrédients quelques heures au réfrigérateur, prendre des œufs froids et un beurre à 15°.

On pratique 3 fermentations: la première après le mélange à température ambiante pendant 3 à 5 heures (la pâte doit commencer à doubler de volume, puis on presse la pâte pour la dégazer), la deuxième toute la nuit au réfrigérateur et la troisième pendant 2 à 3 heures dans le moule. Plus on fermente, plus la pâte développera des arômes.



Dans un saladier, mélangez d'abord la farine, le sucre glace et le sel. Ensuite, émiettez la levure fraîche et incorporez-la aux ingrédients secs. Ajoutez les œufs en une fois (et le lait facultatif selon les préférences) et pétrissez pendant 8 à 10 minutes à vitesse lente avec le pétrin du robot ou du mixeur, afin d'obtenir une pâte dense et serrée.

Puis, incorporez le beurre tendre au fur et à mesure, 25 g par 25 g, et pétrissez à vitesse moyenne environ 1 minute entre chaque ajout



de beurre. Au total, le pétrissage va durer 15 à 20 minutes ou plus encore. La pâte va changer de texture de semi-fluide à plus épaisse en prenant du corps. Elle doit devenir très élastique, d'aspect lisse, avec une texture souple et homogène, se décoller du bord de la cuve sans s'arracher. Arrêtez le pétrissage. Si la pâte a du mal à prendre du corps et reste plus ou moins visqueuse, elle est trop liquide soit parce qu'il y a trop d'œufs, soit, le beurre commence à fondre. Vous rectifierez la texture le lendemain au moment du façonnage de la brioche en farinant plus généreusement la pâte et le plan de travail. Formez une boule avec la pâte, posez un film alimentaire ou un linge humide au-dessus du saladier et laissez pousser la pâte entre 3 et 5 heures à température ambiante. Puis, dégazez le pâton en le pressant bien dans vos mains, formez une boule de pâte et couvrir à nouveau le saladier d'un film alimentaire ou d'un linge humide. Laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur.



Le lendemain, dégazez le pâton froid et dur avec vos mains. Farinez le plan de travail. Pour former la brioche dans un moule à cake, partagez la pâte en 3 parts égales en donnant la forme d'un carré, pliez les 4 côtés au centre du carré, pliez à nouveau les 4 autres côtés au centre, serrez la jonction, retournez la pâte pliée avec la jonction en dessous, serrez la partie basse de la boule avec la tranche des mains pour former une boule bien tendue et lisse. De cette manière, la pousse sera uniforme. Selon la texture de la pâte, vous pouvez aussi former des tresses, façonner des petites boules à déposer dans des moules à muffins ou faire d'autres décorations. Une pâte bien froide facilite la manipulation. Si nécessaire, beurrez et farinez les moules, autrement il est inutile de graisser les moules non adhésif car il y a assez de beurre dans la pâte.



Puis, faites pousser les brioches une troisième fois pendant 2 à 4 heures dans le moule à température ambiante entre 20 et 24°. Elle doit doubler de volume, mais pas plus. Après la première heure de poussée, dorez la brioche une première fois et une deuxième fois avant de la passer au four.

Pour la brioche entière dans un moule à cake : cuisson à 150°, chaleur tournante, de 35 à 40 minutes, ou en mode convection de 40 à 45 minutes.

Pour des petites brioches dans les moules à muffins : cuisson à 160°, chaleur tournante, de 15 à 20 minutes, ou en mode convection de 20 à 25 minutes.

Quelle que soit la forme choisie, la juste cuisson de la brioche se reconnaît à une croûte de couleur blond à châtain clair et une mie à peine humide qui sera plus riche en saveurs.

En option et selon les goûts, on peut ajouter une petite touche sucrée et brillante à la brioche avec le glaçage. Immédiatement après l'avoir sortie du four, appliquez au pinceau sur la brioche rapidement et sans insister une seule et unique couche de glaçage au sirop de sucre.



Laissez-la refroidir sur une grille environ 1 à 2 heures. Comme beaucoup de viennoiseries, la brioche ne se conserve pas plus de 12 heures à l'air libre et se déguste le jour même. Elle peut se conserver 24 heures au réfrigérateur dans un sac en papier (pour absorber l'humidité) mis dans un autre sac en plastique (pour éviter l'évaporation) pour maintenir une atmosphère adaptée (même effet avec le pain). Elle se conserve très bien au congélateur pendant un mois dans un sac pour rester fraîche.