

BRIOCHE BUTCHY

- Facile

6/10 personnes

- 500 g de farine
- 4 g de levure sèche
- 20 cl de crème fraîche entière
- 60 g de sucre
- 2 oeufs + du lait (le tout doit faire 200 g)
- 1 c.c. de sel

Dans la cuve de votre robot, mettez d'abord la levure, puis la farine, les œufs et le lait. Ajoutez ensuite la crème, le sucre et le sel.

A l'aide de l'accessoire pétrin, pétrissez la pâte pendant 10 bonnes minutes. La pâte doit se décoller des bords.

Recouvrez le bol du robot avec un linge propre et laissez pousser (lever) pendant au moins 1h30. La pâte doit avoir doubler de volume.

Dégazez la pâte, en la pétrissant bien sur votre plan de travail pour éliminer l'air qu'elle contient.

Formez des petites boules de 40 g chacune, et disposez-les dans un cadre, lui-même posé sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Avec cette quantité de pâte vous aurez 24 boules. Laissez un espace entre chaque boule.



Laissez ensuite pousser encore 1h30.



Préchauffez votre four à 150°C.

Une fois que la pâte a encore doublé de volume enfournez pour 30 minutes.

Laissez refroidir un peu avant d'ôter le cadre. Quand la brioche est totalement refroidie saupoudrez-la avec du sucre glace ... et régalez-vous!

PATISSERIE.NEWS