

Four multifonction

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 45min

Temps de repos : 12h + 1h30 de pousse

Brioche feuilletée

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour la pâte à brioche

5 œufs

195 g de farine T45

195 g de farine T55

90 g de beurre doux tempéré

50 g de sucre semoule

20 g de levure fraîche

7 g de sel

Pour le tourage

205 g beurre

Dorure

1 jaune d'œuf battu

Déroulé de la recette

Préparation de la brioche

Verser dans la cuve d'un robot muni d'un crochet : les œufs, puis les farines, puis le beurre à température ambiante, le sucre, la levure et enfin le sel (en veillant à ce qu'il ne soit pas en contact avec la levure).

Actionner le robot à vitesse minimum durant 5 minutes.

Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, passer le robot en vitesse 2 et pétrir pendant 10 min.

Filmer le bol contenant la pâte.

Réserver au frais pendant 12 heures.

Tourage :

Enfermer le beurre dans un papier cuisson

Travailler le beurre au rouleau pour obtenir un rectangle de 15X20 cm (le beurre doit être d'une texture assez molle, équivalente au pâton de brioche au frais).

Sortir le pâton du réfrigérateur.

A l'aide du rouleau, lui donner une forme de rectangle d'épaisseur constante. Il doit être aussi large que le beurre et 2 fois plus long.

Poser le beurre au centre de la pâte à brioche.

Enfermer le beurre dans la pâte à brioche en repliant cette dernière.

Abaissier au rouleau à 7 mm d'épaisseur replier en 3, tourner d'un quart de tours le pâton et le replier sur lui-même.

Abaissier à nouveau à 7mm d'épaisseur environ.

Faire reposer au frais pendant 1 heure.

Sortir votre pâte du réfrigérateur et l'abaisser à environ 7 mm d'épaisseur dans un format de type rectangle.

Recommencer l'opération de tourage précédente.

Faire reposer encore une heure au frais.

Sortir le pâton du réfrigérateur et l'abaisser à 1 cm d'épaisseur.

Diviser 2 bandes de 9 cm de large et une bonne trentaine de centimètres de long.

Déposer délicatement la pâte en vague dans le moule.

Mettre en pousse : glisser dans votre four en fonction spéciale « lever la pâte » pendant 1H30.

Après la pousse, passer la dorure au pinceau.

Glisser au four en choisissant le programme « brioche tressée Suisse ».

Si votre four n'est pas doté du programme automatique :

- Placer 15 minutes à 220°C en chaleur sole-voûte
- Puis laisser cuire 25 minutes supplémentaire en chaleur tournante à 180°C.

Conseil de chef :

Après cuisson, passer un peu d'eau sucrée à 50% au pinceau sur la brioche.