



Brioche de shabbat une autre recette



Pour un grand nombre de hallot selon leur taille : 115g de levure fraîche de boulanger, 4 cups d'eau, 2kg de farine, 2 cups de sucre, 1 cuillère et demi à soupe de sel, 3 œufs soit 150g, 1 cup et demi d'huile, sésame blanc et sésame noir.
Première étape : écraser à la fourchette dans un grand bol la levure, ajouter dessus 1cs de sucre et 4 cups - 1 litre- d'eau tiède. Surtout ne pas mélanger et laisser la mixture gonfler au minimum 10 min, il faut attendre que des bulles se forment sur le dessus.

Seconde étape : à réaliser si possible à la main. Pendant que la levure, le sucre et l'eau travaillent et gonflent mettre dans une grande bassine les 2 kg de farine + les 2 cups de sucre + 1 cuillère à soupe et demi de sel. Mélanger ces ingrédients secs puis faire un trou au milieu de la préparation et ajouter en une seule fois les 150g d'œufs, la cup et demie d'huile et enfin la première préparation. Pétrir à la main pendant 5 bonnes minutes. Si la pâte colle trop passer les mains sous l'eau et pétrir à nouveau.

Une fois la pâte terminée, la diviser au minimum en 2 pour éviter qu'elle ne déborde des contenants, se huiler légèrement les mains et badigeonner à peine le dessus de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche. Filmer au contact, couvrir éventuellement avec des torchons et réserver dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air ou dans votre four s'il possède la fonction spéciale levage des pâtes. Laisser pousser minimum 2 heures ou plus si nécessaire.

Tresser les pains 2 par 2, les laisser pousser encore 15 à 30 min si possible couverts d'un torchon, les dorer à l'œuf puis les saupoudrer avec les graines de sésame blanc et noir. Les cuire successivement, pendant que deux cuisent les 2 suivants montent etc...

