



BRIOCHE TRESSÉE 6 ET 8 BRANCHES



Brioche tressée 6 branches

200 g de farine T55, 200 g de farine T45, 8 g de sel, 30 g de sucre, 3 cl soit 30g de lait, 240g d'œufs entiers, 15 g de levure biologique, 200g de beurre, 1 œuf et une pincée de sel pour la dorure.

Dans la cuve du robot pétrir quelques secondes à petite vitesse et avec le crochet les farines, le sucre, le sel, la levure émiettée. Ajouter le lait et 2/3 des œufs pour obtenir une pâte homogène, ajouter ensuite le reste des œufs et pétrir 10/15 minutes à vitesse moyenne. La pâte doit se décoller des parois. Incorporer petit à petit le beurre froid en morceaux à petite vitesse et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. La garder suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmer au contact et laisser doubler de volume. Dégazer*et aplatir la pâte, la filmer au contact et bloquer au froid 10 min. Diviser le pâton en 6 portions égales les aplatir les replier au 2/3 puis les rouler en boudins juste un peu plus longs que la longueur finale de la brioche. Façonner la tresse en nattant les 6 boudins.

Le tressage : joindre les 6 morceaux de pâte par le haut. Prendre les boudins **1 et 2**, mettre le **2 par-dessus le 6 et le 1 entre le 3-4 et le 5-6**. Puis recommencer en repartant de l'autre côté, prendre les 2 boudins extérieurs, le boudin intérieur passe par-dessus tous les autres et l'extérieur va au milieu des 4 restants etc .

Laisser doubler de volume, dorer et enfourner sur plaque chaude dans le four préchauffé à 220°. Baisser immédiatement la température à 175° et cuire 20/25 min en terminant éventuellement à 150° les 5 dernières minutes.

Brioche tressée 8 branches

250 g de farine T55, 250 g de farine T45, 10 g de sel, 40 g de sucre, 3.5 cl soit 35 g de lait, 300 g d'œufs, 20g de levure biologique, 250g de beurre, 1 œuf et une pincée de sel pour la dorure.

Dans la cuve du robot muni du crochet pétrir quelques secondes les farines, le sucre, le sel, la levure émietlée à petite vitesse, ajouter le lait et 2/3 des œufs pour obtenir une pâte homogène, ajouter le reste des œufs et pétrir 10/15 minutes à vitesse moyenne. La pâte doit se décoller des parois. Incorporer petit à petit le beurre froid en morceaux à petite vitesse et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. La garder suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmer au contact et laisser doubler de volume. Dégazer et aplatir la pâte, la filmer au contact et bloquer au froid 10 min. Diviser le pâton en 8 portions égales les aplatir les replier au 2/3 puis les rouler en boudins juste un peu plus longs que la longueur finale de la brioche.

Technique de tressage 8 branches, :

8 en dessous de la 7, 7 passe en 1 par dessus, 2 dessous la 3, 3 passe en 8.

1 passe en 4 par dessus, 7 dessous la 6 puis va en 1, 8 passe en 5, 2 dessous la 3 puis va en 8 et ainsi de suite. Répéter la ligne en rouge jusqu'à épuisement des longueurs de boudins. Façonner la tresse en nattant les 8 boudins, laisser doubler de volume, dorer* et enfourner sur plaque chaude dans le four préchauffé à 220°. Baisser immédiatement la température à 175° et cuire 20/25 min en terminant éventuellement à 150° les 5 dernières minutes.