



BRIOCHE NANTERRE



Pour 4 personnes : 260g de farine forte, 28g de sucre, 6g de sel, 10g de levure biologique, 15g de lait, 150g d'œufs, 210g de beurre, œuf pour la dorure.

Si possible tous les ingrédients* doivent être bien froids, laissez-les au besoin quelques heures au réfrigérateur.

Dans la cuve du robot équipé du crochet réunir la farine, le sucre et le sel d'un côté si ça vous rassure, émietter la levure de l'autre côté, ajouter le lait et faire tourner à petite vitesse. Battre légèrement les œufs et en ajouter les 2/3 dans la cuve. Pétrir 2 min à petite vitesse -1-. Quand la pâte commence à se décoller ajouter le reste des œufs et pétrir à vitesse moyenne -4-. Laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau. Pendant ce temps détailler le beurre froid en petits dés puis l'incorporer petit à petit sans arrêter de pétrir. Quand tout le beurre est incorporé continuer à pétrir pendant 7 min à vitesse moyenne, la pâte doit se décoller une 3ème fois. Verser le pâton dans un récipient fariné, filmer au contact et laisser reposer une heure à température ambiante.

Poser le pâton sur le plan de travail fariné et le dégazer en l'étirant entre les mains et en l'aplatissant, il doit reprendre une forme plate comme ci-dessus. L'envelopper dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le façonnage: le lendemain, fariner le plan de travail et sortir la pâte du réfrigérateur. L'aplatir à nouveau, la retourner et la bouler. Détailler la boule de pâte en 3 parts égales et recommencer : aplatir chaque boule, rejoindre les rabats au centre, les retourner et les rouler dans les mains pour avoir 3 boules. Tapisser un moule à cake de taille moyenne de papier cuisson, et poser les 3 boules côte à côte. Laisser pousser 2 heures à température ambiante, dorer à l'œuf et enfourner dans le four préchauffé à 180, chaleur tournante pendant 45 min.

