



HALLAH BRIOCHE DE CHABBAT



Pour 3 brioches

La pâte : 800g de farine blanche tamisée, 60g d'huile de tournesol, de maïs ou de pépins de raisins, 2 œufs, 320g d'eau de source à température ambiante, 80g de sucre, 30g de levure fraîche de boulanger, 12g de sel.

Dans un très grand saladier ou dans la cuve du robot verser l'eau et y délayer la levure. Ajouter dessus et dans l'ordre, la farine, les œufs, le sucre, le sel et enfin l'huile. A la main ou avec le crochet du robot mélanger à vitesse 1 pendant 3/4 min pour obtenir un pâton homogène. Passer à la vitesse moyenne 4 et pétrir pendant 5 min environ pour avoir une belle pâte bien lisse. Fleurer le plan de travail, y poser le pâton et le façonner en une belle boule.

La dorure : 1 œuf entier, eau, 1 pincée de sel fin.

Battre l'œuf à la fourchette, ajouter quelques gouttes d'eau et la pincée de sel.

La pousse et la cuisson : fariner très légèrement un grand saladier, y déposer la pâte, filmer au contact ou poser un torchon sur le dessus et laisser pousser à l'abri des courants d'air ou dans votre four s'il dispose de la fonction étuve pendant environ 40 min. Plus simplement jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Dégazer et diviser le pâton en 3 parts égales. Diviser à nouveau chacun de pâton en 3 parts égales pour le tressage. Aplatir à la main chaque morceau les replier sur eux-mêmes avant de les rouler en 3 longs cylindres. Tresser et poser la brioche sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silpat les recouvrir d'un torchon ou d'un film et laisser à nouveau pousser 35 min environ.

Préchauffer le four à 170/180° chaleur tournante, quand les brioches ont à nouveau doublé de volume, les dorer à l'œuf et les parsemer des graines choisies. Enfourner pendant 25 min environ, les brioches doivent être dorées, refroidir sur grille.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr