



PAIN AU LAIT BRIOCHE ET COMME UNE BRIOCHE FEUILLETÉE



Le tangzhong : 50g de farine, 200g de lait. Dans une petite casserole délayer soigneusement la farine et le lait à feu doux. Laisser épaissir, retirer du feu et réserver. Vous pouvez préparer le tangzhong la veille il faudra alors le filmer au contact, le mettre au frais et le ramener à température ambiante avant de l'utiliser.

La pâte : 600g de farine de gruau ou T45, 5g de sel fin gris, 50g de sucre semoule, 20g de levure fraîche, 100g d'eau, 80g de crème liquide, 80g de miel d'acacia, 1 œuf entier moyen et deux jaunes, le zeste d'une orange bio, 60g de beurre à température ambiante, un œuf battu avec 1cc d'eau et une pincée de sel pour la dorure. **Pour la version simili feuilletage** : 40g de beurre fondu et QS de muscovado ou à défaut de cassonade.

Tous les éléments de la recette doivent être utilisés à température ambiante. Émietter la levure fraîche au fond de la cuve du robot ou de la MAP, verser dessus la farine, le sel, le sucre. Ajouter l'eau, la crème, le miel, l'œuf et les jaunes et le tangzhong. Pétrir à vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte se détache des parois ou, plus facile, laisser faire la MAP pendant 7 min. Ajouter alors le beurre coupé en dés, petit à petit pour le robot ou en une seule fois pour la MAP. Si vous utilisez le robot pétrir pour obtenir une pâte lisse, homogène et élastique (attention elle est molle c'est normal), avec la MAP attendre gentiment la fin du cycle dough. A l'aide d'une corne transférer alors la pâte dans un grand saladier, filmer au contact et laisser pousser (à l'abri des courants d'air ou dans le four éteint ou dans le four avec la fonction levage de pâte) jusqu'à ce qu'elle double de volume. Dégazer, filmer et mettre au réfrigérateur.

Le façonnage normal : beurrer ou graisser les moules choisis. Fleurer le plan de travail, dégazer à nouveau le pâton et le partager deux (si vous voulez faire une brioche semi-feuilletée dans un moule à manqué comme ci-dessus) peser des pâtons d'environ 75g. Les réserver sous un linge et les bouler un à un avant de les déposer dans les moules choisis.

Le façonnage de la brioche semi-feuilletée : diviser le reste de la pâte en 4 pâtons de 170g environ. Étaler chaque pâton en rectangle de 0,5 cm d'épaisseur environ. Beurrer au pinceau le premier pâton, le saupoudrer avec le sucre choisi. Poser soigneusement le second pâton et

recommencer l'opération beurre fondu sucre. Faire de même avec le 3e morceau de pâte. Poser ensuite le dernier morceau de pâte en l'alignant correctement sans le beurrer ni le sucrer. Souder délicatement l'ensemble pour faire adhérer les couches puis étaler la préparation devant vous comme pour la pâte feuilletée sur environ 30/35cm de longueur. Beurrer et sucrer avec le reste de beurre fondu et de sucre, puis rouler en boudin assez serré sur le côté long. Pincer la jointure et découper en tranches égales, 9 pour moi. Déposer au fur et à mesure dans le moule à manqué côté coupé dessus. Laisser pousser tous les pains briochés recouverts d'un torchon propre jusqu'à ce qu'ils atteignent le sommet des moules (ou plus !)

Dorer les brioches, parsemer de sucre casson et enfourner pendant environ 25/30 min dans le four préchauffé à 170°/180° chaleur tournante. Démouler sur grille, refroidir et régalez-vous.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr