



GACHE VENDEENNE



La pâte : 25g soit un cube de levure fraîche de boulanger, 560g de farine de gruau ou à défaut de T45, 6g de sel fin gris, 110g de sucre semoule, 125g de lait entier, 45g de crème fraîche épaisse, 110g d'œufs légèrement battus à la fourchette, le zeste d'une orange bio, 5g de bon rhum, 110g de beurre à T° ambiante et coupé en dés. Pour la finition, un œuf pour la dorure, QS de sucre casson et de brisures de pralines (facultatif).

La réalisation : si vous utilisez la MAP pour le pétrissage, émietter la levure froide au fond et mettre dessus tous les ingrédients dans l'ordre sauf le beurre. Ajouter les dés de beurre après 10 min de pétrissage en machine. Quand le cycle est terminé, débarrasser le pâton dans un grand saladier légèrement fariné couvrir d'un torchon et laisser pousser 6 heures à l'abri des courants d'air. Dégazer, diviser la pâte en 2 ou trois morceaux selon votre choix leur donner une forme allongée ou pas. Les recouvrir de film alimentaire et laisser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain matin sortir les brioches, les dorer une première fois puis les laisser pousser environ 30 à 45 min. Les redorer, inciser au cutter le dessus des brioches, ajouter si l'envie vous prend du sucre casson et / ou des brisures de pralines et enfourner à 165° chaleur tournante environ 30 min.

Pour rappel le pétrissage classique : 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 (ou de la feuille ça marche aussi) 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, le zeste et le rhum 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.

