

Brioche de Jeanne (avec Thermomix)

Ingrédients

100 grammes lait demi-écrémé
15 grammes levure de boulanger fraîche
375 grammes farine T45
3 oeufs
7 grammes sel
40 grammes sucre en poudre
150 grammes beurre doux froid

Dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuil. à soupe lait
Sucre perlé

Déroulement

Dans le bol du Thermomix, mettre le lait, la levure émiettée, la farine, les 3 oeufs, le sel, le sucre et activer le mode Pétrin 5 minutes.

Ajouter le beurre froid en morceaux et activer à nouveau le mode Pétrin 15 minutes.

Transvaser la pâte dans un récipient fariné, couvrir d'un torchon et réserver au réfrigérateur 1 heure (pour stabiliser la pâte).

A la fin de ce repos, sortir la pâte du froid, la transvaser sur le plan de travail fariné, la rabattre.

La détailler en 8 boules de poids identique.

Disposer les boules en forme de marguerite dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre (ici moule à charnière beurré).

Laisser pousser sous un linge pendant 2 heures, à température ambiante.

A la fin de pousse, préchauffer le four à 160°C, chaleur tournante.

Dorure : Battre le jaune d'oeuf avec la cuillère de lait, badigeonner la brioche.

Enfourner 25 minutes.

Sortir du four, laisser tiédir 10 minutes et démouler.