

Brioche

Victor Marsault
2018-07-03



— Ingrédients —

Pour deux brioches de 300g :

- | | | |
|--|-----------------------------|---|
| • 6g de levure de
boulangier sèche ⁽¹⁾ | • 5g de sel fin | • 2 œufs (\simeq 110g ⁽³⁾)
+ 1 pour dorer |
| • 40g d'eau | • 5g de miel ⁽²⁾ | |
| • 265g de farine T65 | • 60g de sucre | |
| | • 110g de beurre | |

— Avant de commencer —

- 1** Mélanger l'eau (40g), la levure (5g) et 15g de farine. Laisser lever pendant 1 à 2h à température ambiante.
- 2** Le reste de la farine, le sel, le sucre et les œufs doivent être à température réfrigérée avant de commencer le pétrissage.
- 3** Couper le beurre en petit morceaux, et le remettre au réfrigérateur.

(1) Remplaçable par 25g de levure humide, auquel cas il faut retirer 20g d'eau.

(2) Eviter le miel d'acacia.

(3) Si les œufs sont petits, compléter à 100g avec de l'eau.

— Pétrissage —

Pendant le pétrissage, la température de la pâte va augmenter ; attention à ce que le beurre ne fonde pas.

- 4** Dans le bol du pétrin, placer l'appareil issu de **2** et ajouter le reste de la farine (250g), puis par dessus le sel (6g), une pointe de couteau de miel (5g), le sucre (60g) et les deux œufs. ⁽⁴⁾
- 5** Pétrir pendant environ 5 min. Le but est d'agglomérer tous les ingrédients et d'obtenir une pâte qui ne colle plus aux bords.
- 6** Ajouter le beurre et pétrir 10min à partir du moment où le beurre est incorporé. Le but est d'obtenir une pâte élastique, qui ne colle plus du tout aux bords et que l'on peut étirer sans qu'elle se déchire.
- 7** Ajouter le rhum (10g) et pétrir 2min supplémentaires.

— Pointage —

- 8** Couvrir le bol avec un linge humide et laisser la pâte lever à température ambiante pendant 1 à 2h.
- 9** Appuyer sur la pâte avec les mains pour la dégazer et lui faire retrouver son volume d'origine.
- 10** Laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 à 24h. Il est conseillé de dégazer la pâte à nouveau après quelques heures de repos au réfrigérateur.

— Modelage —

Pendant tout le modelage, les deux mains doivent être farinées et le plan de travail doit être couvert d'un voile de farine.

- 11** Fariner légèrement chaque pâton en le tapotant entre ses mains.
- 12** Modeler les brioches. Voici quelques idées de formes.
 - (a) **Pitch** (50 à 60g) – Aplatir la boule de pâte d'un coup sec de la paume de la main. Poser la main à plat sur la pâte ; faire des cercles avec la main tout en resserrant petit à petit les doigts autour de la boule.
 - (b) **Brioche domino** (300g) – Placer 3 lignes de 2 pitches (50g chacun) en contact. Serrer les pitches avec des coups secs symétriques.
 - (c) **Brioche pentagonale** (300g) – Placer 5 pitches en cercle en contact.

(4) Il faut empêcher la levure d'être au contact du sucre ou du sel.

- (d) **Brioche tressée** (300g) – Rouler trois boudins de la même longueur puis les tresser ensemble. Fusionner chaque extrémité en la tappant d'un coup sec de la paume et en repliant la partie aplatie sous la brioche.
- (e) **Brioche roulée** (300g) – Aplatis la pâte et former un rectangle approximatif; la largeur doit être inférieure à la longueur souhaitée. Replier la pâte sur elle même à plusieurs reprise; à chaque fois, donner des coups secs de paume sur toute la largeur pour coller la pâte. Faire finalement rouler la pâte pour l'équilibrer et atteindre la longueur souhaitée.



(b) Domino,
au chocolat



(c) Pentagonale



(d) Tressée



(e) Roulée,
au chocolat

13 Pour (a) à (d), placer les brioches sur papier et plaque de cuisson. Pour (e) placer dans un moule à cake beurré et fariné.

14 Faire lever à température ambiante pendant 2 à 3h. ⁽⁵⁾

15 Optionnellement, badigeonner la surface des brioches d'œuf battu à deux reprises. Une fois 10-15 min avant d'enfourner, la seconde juste avant d'enfourner

— Cuisson —

16 Préchauffer le four à 210°C.

17 Faire cuire les brioches à 180°C, bien espacées les unes des autres, pendant 10min pour (a); 12-15min pour (b),(c),(d); 35min pour (e).

(5) Si l'environnement est très sec, il peut être utile de faire lever dans un four avec un bol d'eau bouillante.