

La Marmite de Claude

PÂTE A BRIOCHE

INGREDIENTS

500g de farine
10g de sel
20g de levure de boulanger
1/4l d'oeufs battus (5 oeufs)
250g de beurre tempéré en dés
60g de sucre
1dl d'eau

RECETTE

*Disposer la farine en fontaine dans un saladier inox ou verre, ajouter le sel et le sucre.
Diluer la levure avec une cuillère à soupe d'eau tiède (maxi 45°).
Ajouter les oeufs battus et la levure diluée à la farine, mélanger en même temps, ajouter l'eau et mélanger encore.
Il faut obtenir une pâte légèrement collante, mais pas très lisse.
Commencer le pétrissage de la pâte en étirant et repliant la pâte sur elle-même afin de lui apporter du corps (élasticité).
Après 1/4 d'heure de pétrissage intensif, la pâte doit être lisse et élastique, ajouter le beurre tempéré et coupé en petits morceaux.
Pétrir à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit complètement mélangé.
Déposer dans un saladier, recouvrir d'un linge et laisser pousser à température ambiante.
Après quelques heures (suivant la température de la pièce) la pâte a doublé de volume.
La rabattre avec la main en tapant dessus pour la faire retomber.
Elle doit retrouver son volume d'origine.
Réserver au réfrigérateur avant utilisation, au moins 3 heures.*

Conseils:

*Il est préférable de préparer la brioche la veille au soir, pour une utilisation le lendemain matin.
Attention la levure ne supporte pas l'eau bouillante et n'aime pas être mélangée directement avec le sel.
Ne pas laisser trop pousser la pâte, celle-ci risque de développer un goût âcre désagréable.
La pâte à brioche se congèle très bien, mais pas trop longtemps.*