

PAINS BRIOCHÉS



La brioche est une pâtisserie française dont les origines remontent au Moyen Âge, probablement en Normandie. À cette époque, le pain était déjà enrichi de beurre et d'œufs dans les régions où ces ingrédients étaient abondants. Le mot "brioche" apparaît pour la première fois dans les écrits au XIV^e siècle, et Rabelais la mentionne déjà dans ses œuvres au XVI^e siècle. Mais c'est au XVII^e siècle que la brioche telle que nous la connaissons aujourd'hui prend sa forme luxueuse et beurrée.

Infos

- **Temps de préparation:** 45 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 8
-

Ingredients

- 240 ml d'eau chaude (40 à 46°C)
- 60 ml de lait chaud (40 à 46°C)
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 1 cuillère à soupe de levure instantanée (à levée rapide)
- 1 ½ cuillère à café de sel
- 1 gros œuf
- 2 tasses de farine tout usage (240 grammes), plus une quantité supplémentaire si nécessaire
- 1 ½ tasse de farine blanche de blé entier (170 grammes)
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, à température ambiante, coupé en 4 morceaux

Préparation

Etape 1

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Etape 2

Mélanger l'eau tiède, le lait tiède, le sucre et la levure dans le bol d'un batteur sur socle. Remuer doucement pour mélanger. Laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la levure commence à mousser et/ou à faire des bulles.

Etape 3

Ajouter le sel, l'œuf et les deux farines dans le bol. Utiliser un batteur sur socle muni d'un batteur à palette pour mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Incorporer les morceaux de beurre à faible vitesse.

Etape 4

Utilisez le crochet à pâte du batteur et pétrissez la pâte à faible vitesse pendant 8 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Au milieu du temps de pétrissage, appuyez votre doigt sur la pâte pour vérifier si elle est collante - elle doit être souple et légèrement collante. Si la pâte est très collante, vous pouvez ajouter de la farine tout usage, 1 à 2 cuillères à soupe à la fois. Évitez d'ajouter trop de farine, car cela rendrait les brioches plus denses au lieu d'être légères et moelleuses. La pâte doit coller un peu à votre doigt lorsque vous la touchez, mais elle ne doit pas être trop collante pour que vous puissiez la travailler lorsque vous façonnez les brioches.

Etape 5

Transférer la pâte sur un plan de travail fariné et la pétrir plusieurs fois avec les mains pour lui donner la forme d'une boule. Couper la pâte en 8 morceaux. Façonner chaque morceau en boule et le placer sur la plaque à pâtisserie préparée.

Etape 6

Couvrir légèrement les boules de pâte avec un torchon propre et laisser reposer pendant 15 minutes (vous pouvez augmenter le temps de levée à 30 minutes si vous avez le temps).

Etape 7

Pendant ce temps, préchauffer le four à 400° F.

Etape 8

Mélanger l'œuf et 1 cuillère à soupe de lait dans un petit bol, en remuant avec une fourchette. Retirer la serviette et badigeonner le dessus des petits pains avec le mélange d'œufs. Faire cuire les pains à hamburger au four pendant 13 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Etape 9

Si vous le souhaitez, vous pouvez badigeonner le dessus des petits pains d'un peu de beurre fondu lorsqu'ils sortent du four.