

Brioche feuilletée



Pour votre petit déjeuner du week-end rien de tel qu'une bonne brioche ! Aujourd'hui une brioche vraiment divine, très belle, très gourmande, la brioche feuilletée, genre un énorme croissant ! Cette recette est plus simple qu'elle puisse le paraître alors ne vous en faites pas ! Et puis ce serait vraiment dommage de passer à côté de ça car c'est vraiment suuuper bon ! Je compte vraiment la refaire avec des variantes. On s'est vraiment régalé avec cette belle brioche !

Pour 2 brioches

Ingrédients:

350g de farine

8g de sel

45g de sucre en poudre

21g de levure de boulanger fraîche

4 oeufs bien froids

1 jaune d'oeuf bien froid

220g de beurre + un peu pour les moules

1 pour la dorure

50g de sucre glace

Préparation:

Versez la farine dans la cuve d'un robot, faites-y un puits et déposez les 4 oeufs plus le jaune d'oeuf.

Ajoutez alors autour, en formant un triangle, le sel, le sucre et la levure de boulanger émiettée. Ces trois ingrédients doivent être bien séparés. Travaillez la pâte au crochet pendant 12min.

Laissez reposer la pâte 30min. Faites ensuite une belle boule de pâte et disposez-la dans un saladier légèrement fariné, couvrez au contact d'un film alimentaire afin d'éviter la formation d'une croûte en surface. Placez le saladier au réfrigérateur pour 3H minimum et jusqu'à 24H, selon le temps dont vous disposez.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en forme de rectangle sur 2cm d'épaisseur. Sortez le beurre du réfrigérateur, déposez-le sur du papier sulfurisé et tapez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour qu'il devienne souple et prenne une forme rectangulaire. Tapez jusqu'à ce qu'il fasse la moitié du rectangle de pâte.

Disposez le beurre sur le bas de la pâte. Repliez la pâte sur le beurre, il est impératif que la pâte recouvre intégralement le beurre. Étalez la pâte toujours dans le sens de la longueur sur 2cm d'épaisseur. Pliez le rectangle de pâte sur lui-même pour former trois couches superposées. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 30min. Recommencez l'opération deux fois. Prenez toujours la pâte dans le sens de la longueur, la pliure doit toujours être à droite.

Après les dernières 30min, coupez le pâton de brioche feuilletée en deux et disposez chaque part dans des moules à brioche à tête beurrés. Posez-les sur une plaque de cuisson. Couvrez d'un torchon propre pour que les brioches ne croûtent pas. Surveillez la pousse: les brioches doivent doubler de volume. Comptez environ 1H30 à 2H, selon la température de la pièce.

Préchauffez le four à 180°C th.6).

Fouettez l'oeuf de la dorure dans un bol puis dorez les brioches à l'aide d'un pinceau. Cuire les brioches pendant 15min puis terminez la cuisson à 150°C pendant aussi 15min. Débarrassez et démoulez sur une grille pour arrêter la cuisson.

Saupoudrez le sucre glace sur les brioches. Servez tiède. A déguster sans modération !