

## Brioche



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse brioche trouvée sur le blog "[The heart in the stomach](#)". C'est une brioche bien moelleuse et très simple ! Cette brioche pourra faire des heureux pour le petit déjeuner de Noël ! C'est une brioche simple qui peut se décliner en y incorporant des pépites de chocolat, des fruits secs,...

### Pour une brioche d'environ 6 personnes

#### Ingrédients:

450g de farine

4 oeufs entiers + jaune d'oeuf pour la dorure

3c. à soupe de lait

3c. à soupe d'eau tiède

120g de beurre doux

3g de sel

5g de levure de boulanger fraîche

60g de sucre

1c. à café d'extrait de vanille

#### Préparation:

Dans un petit bol, diluez avec un fouet la levure de boulanger émietlée avec l'eau et la moitié du sucre. Laissez reposer pendant 10min.

Versez la farine dans le bol d'un robot, versez-y la levure diluée et ajoutez-y les oeufs, le lait, l'extrait de vanille, le reste de sucre et le sel. Pétrissez de façon à avoir une pâte homogène.

Coupez le beurre froid en petits morceaux et incorporez-le en pétrissant toujours. Une fois tout le beurre ajouté à la pâte, pétrissez durant 10 à 15min. Vous obtenez une pâte assez collante mais n'ajoutez pas de farine.

Formez une boule de pâte et déposez-la dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1H.

Dégazez rapidement la pâte, reformez une boule et placez au réfrigérateur toute une nuit.

Le lendemain, reprenez la pâte, dégazez-la sans trop la travailler et placez-la dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé. Laissez reposer sous un linge propre pendant 2H à température ambiante.

Au bout d'1H30 préchauffez le four à 220°C.

Baissez le four à 150°C. Badigeonnez de jaune d'oeuf la brioche et enfournez-la pour 40 à 45min, vérifiez la cuisson de la brioche à l'aide d'un couteau: celui-ci doit ressortir propre.

Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.