

Brioche à tête ou Brioche comme la boulanger



Pour le goûter des enfants (et aussi des grands ! 😊) rien de tel qu'une bonne brioche comme chez le boulanger ! Oui oui comme chez le boulanger, quand ma mère a goûté une seule bouchée de cette brioche elle m'a dit "Oh lala, elle est aussi bonne que celle de chez le boulanger, exactement pareil !" Et dans ma tête je me suis "Victoire ! J'ai trouvé la recette de brioche que je cherchais depuis longtemps !". Cette recette est tirée du coffret "Viennoiserie maison" que j'adore tant. La brioche est moelleuse, gourmande, vraiment parfait pour le petit-déjeuner ou encore le goûter !

Pour 3 belles brioches

Ingrédients:

500g de farine

1c. à soupe de sel

4c. à soupe de sucre

5 oeufs + 1 oeuf pour la dorure

25ml de lait tiède

15g de levure fraîche de boulanger

250g de beurre + un peu pour les moules

Préparation:

Coupez le beurre en petits morceaux. Mélangez la levure et le lait tiède.

Faites un puits avec la farine, le sel et le sucre.

Versez le mélange levure-lait dans le puits et ajoutez les 5 oeufs.

Mélangez pour former une pâte. Ajoutez le beurre petit à petit.

Pétrissez pendant 8min à la main ou 2-3min au robot (je l'ai fait à la main, je peux vous dire que ça fait les bras !). Laissez reposer 2H couvert d'un film alimentaire.

Ecrasez la pâte, mettez-la dans un bol froid, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 2H minimum, ou tout le nuit (pour moi 2-3H).

Roulez la pâte à brioche en boudin. Farinez au minimum le plan de travail: farinez plutôt les doigts.

Coupez le boudin en trois morceaux et chaque morceau aux deux tiers: on obtient pour chaque morceau une grosse et une petite partie.

Roulez la plus grosse partie en boule et la plus petite en "goutte d'eau".

Mettez les grosses boules dans des moules beurrés, enfoncez 2 doigts pour faire un trou et posez la tête. Soudez bien.

Dorez une première fois les 3 brioches. Laissez-les reposer 2H.

Préchauffez le four à 190°C. Dorez encore puis enfournez pour 15 à 25-30min (selon la taille).

Laissez-les refroidir avant de les démouler.

Cette brioche est vraiment délicieuse toute seule, mais vous pouvez mettre de la confiture, du beurre, de la pâte à tartiner,...