

Briochettes au sucre



De belles briochettes bien dorées, bien gonflées et toutes rondes ça vous tente ?! Aujourd'hui je vous propose de très gourmandes petites brioches irrésistiblement moelleuses ! Elles ont eu un grand succès digne de celles de chez le boulanger (sans me vanter et puis c'est ce qu'on m'a dit ! ;P). Elles sont très simples à réaliser et c'est vraiment un pur plaisir de les manger. J'étais vraiment ravie d'avoir ce moelleux !

Pour une quinzaine de briochettes de 50g

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

1 oeuf pour la dorure

100g de sucre en grains

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 10min.

Incorporez le beurre coupé en morceaux et pétrissez durant 7min jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et ne colle plus aux mains.

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.

Sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en parts égales de 50g.

Façonnez des boules bien rondes de pâte sur le plan de travail fariné, les plus régulières possible. La beauté des briochettes finies dépendra de la régularité des boules de pâte.

Placez alors ces boules de pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un torchon propre pour que les brioches ne croûtent pas. Laissez pousser environ 1h-1h30, les briochettes doivent doubler de volume.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Fouettez l'oeuf de la dorure puis filtrez-le dans une passoire à thé. Appliquez l'oeuf sur les brioches à l'aide d'un pinceau. Parsemez les grains de sucre sur les briochettes juste après la dorure pour qu'ils collent à la pâte.

Enfournez pour 15min. Débarrassez les brioches sur une grille dès la sortie du four.

Attendez que les briochettes refroidissent légèrement avant de déguster.