

PATE A BRIOCHES (fabrication et « pointage » ou première pousse)

500 g de farine (farine T45, courante à Auchan ou Leclerc : c'est une farine qui a « plus de corps »-ou plus d'élasticité-que la T55. Ce chiffre représente les matières minérales dans la farine : T45 signifie 0,45 g de cendres récupérées si on fait brûler, à 900 °C, 100 g de farine)

6 œufs (à température ambiante ; des œufs trop froids, sortant du frigo, perturbent la fermentation)

60 g de sucre semoule

10 g de sel fin

Levure boulanger : entre 12 à 14 g (si température ambiante chaude : printemps/été) et 18 à 20 g (en ambiance hiver)

250 à 300 g de beurre (un peu ramolli)

1 cuillère d'eau tiède

Levain :

- Mélanger levure (écrasée), un peu d'eau tiède, et quelques cuillères de farine prélevées sur la quantité de la recette
- Faire une boule homogène avec les doigts, et laisser pousser (dans un bol) dans un endroit assez chaud (25 °C environ). Compter environ 30 mn pour que la boule commence à gonfler.
- NB : ne pas mettre en contact la levure avec le sucre ou le sel, car on détruit les champignons de la levure et la brioche ne poussera pas.

Pétrissage :

- Au mélangeur (équipé de l'adaptateur pétrissage ou « crochet »), doucement puis à vitesse moyenne pour ne pas trop chauffer la pâte (ou à défaut à la main), pétrir ensemble : farine, sel, sucre, œufs (mettre les œufs en deux fois). Quand déjà bien mélangé, ajouter la boule de levain « gonflée » au pétrissage, puis continuer de pétrir.
- A l'issue du pétrissage, la pâte doit avoir « pris du corps » (élastique, sans coller aux mains). Compter environ 5 à 6 mn au mélangeur, et environ 20 mn à la main. La température de la pâte doit être d'environ 25 °C.
- Ajouter alors le beurre ramolli, progressivement (en deux ou trois fois), par morceaux, et bien le mélanger en continuant de pétrir. Pétrir encore 5 mn au mélangeur, ou 10 mn à la main)
- Faire une boule bien souple, et mettre dans un saladier, recouvrir d'un torchon ou d'un film.

Première pousse ou « pointage » (le but de cette opération est d'activer la fermentation):

- Laisser pousser à température ambiante (entre 18 et 25°C). Compter environ 1 h 30.
- Quand la boule a (environ) doublé de volume, la « rompre » (c'est-à-dire chasser le gaz carbonique et ramener au volume initial approximativement), et mettre au frigo au moins 1h30 à nouveau (mais la pâte peut se conserver au frigo dans cet état jusqu'au lendemain, voire surlendemain). Il se peut qu'une fois au frigo, la pâte continue à pousser : il peut alors être nécessaire de la « rompre » à nouveau.
- Ensuite la pâte peut être utilisée pour façonnage, lequel sera suivie d'une seconde pousse avant cuisson (cf autres recettes)
