

Brioche au lait concentré (non sucré)



Que diriez-vous d'une bonne brioche terriblement moelleuse pour votre goûter du mercredi ?? J'ai fait cette brioche car il me restait une bonne quantité de lait concentré non sucré de ma recette de [tartinella](#) et ne savant pas quoi en faire je suis allée voir sur internet et j'ai vu cette recette qui avait fait le tour de la blogosphère. Elle m'a tout de suite plus, elle avait l'air tellement moelleuse et effectivement elle l'ai ! La recette d'origine est réalisée à la MAP mais j'ai préféré la faire à la main. C'est une très bonne brioche qui a bon petit goût et qui est vraiment très moelleuse, parfaite pour le goûter ou pour le petit déjeuner avec de la confiture.

Pour 1 brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

1 jaune d'oeuf

1c. à soupe rase de sel

60g de sucre

70g de beurre doux

170ml de lait concentré non sucré à 4%

370g de farine spécial brioche

5g de levure de boulanger fraîche

Pour la dorure:

1 noisette de beurre

2c. à café de lait

Préparation:

Dans un saladier, versez la farine ainsi que la levure émiettée et le sucre. Creusez un puits et ajoutez-y l'oeuf, le lait concentré non sucré et le sel.

Mélangez du bout des doigts en ramenant la farine vers le centre. Pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène et pas trop collante. Si nécessaire, ajoutez de la farine dans le cas où elle serait trop "liquide" ou du lait concentré dans le cas où elle serait trop "sèche".

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrissez de nouveau de sorte à obtenir une pâte lisse, pas trop collante et homogène. La pâte doit se décoller des parois du saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 2H.

Sur un plan de travail fariné, renversez la pâte et pétrissez-la, elle ne doit pas coller aux doigts. Coupez-la en 3 pâtons égaux et formez des boules, puis disposez-les dans un moule à cake beurré. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer de nouveau 2H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre le beurre de la dorure et ajoutez-y le lait. Badigeonnez-en la brioche et enfournez pour 30 à 35min. Laissez refroidir avant de la démouler et de la déguster accompagné de confitures, de beurre, de pâte à tartiner ou tout simplement nature !

Si vous avez fait votre brioche la veille pour le lendemain matin, vous pouvez la faire réchauffer 10 à 15min dans le four à 150°C toujours dans son moule, elle sera tout aussi moelleuse comme la veille et légèrement tiède.