

Brioche

par Cecilecooks



Au sucre grain, nature, aux pépites de chocolat, à la crème pâtissière à la vanille et à la framboise pépin

Cuisson : 6 à 10 minutes

Repos : 30-45 minutes (pointage) + 1 à 12h (pointage passif) + 1h30 à 2h00 (apprêt)

Quantité : une bonne douzaine de petites brioches

Ingrédients :

Pour la pâte à brioche

250 gr de farine de gruau

8 à 10 gr de levure de boulanger

5 gr de sel

30 gr de sucre

150 gr d'œuf

150 gr de beurre

Pour la finition

dorure : œufs entiers + pincée de sel

au choix : sucre grain, confiture, pépites de chocolat, crème pâtissière, etc.

Procédé :

Pour la pâte à brioche

A la main (pour les courageux/ses !)

1 - Réaliser une grande fontaine avec la farine sur le plan de travail. Disposer et séparer dans ce cercle la levure, le sel et le sucre. Ajouter un peu d'œufs préalablement battus pour dissoudre la levure, le sucre et le sel.

2 - Ajouter le reste des œufs et mélanger avec les mains ou une corne, en cassant progressivement la fontaine de farine. Autrement dit, on vient chercher la farine sur le côté, progressivement et on mélange.

3 - Quand on obtient une pâte relativement homogène, pétrir. Autrement dit, on prend l'extrémité de la pâte et on vient la taper/battre sur le plan de travail (comme si on voulait assommer une mouche sur une table avec un torchon...je ne sais pas si l'image aide à comprendre le geste). Puis on la rassemble, on prend à nouveau l'extrémité de la pâte et on vient la frapper sur le plan de travail. On cherche à obtenir une pâte d'apparence homogène.

4 - Ajouter le beurre qui doit être de la même température que la pâte, donc assez souple. Pour ajouter le beurre on mélange un peu comme on peut au début puis on pétrit selon la même méthode que précédemment. Doucement au début car le beurre va gicler sinon puis avec de plus en plus de force.

Si la pâte est collante et d'aspect granuleuse, elle va devenir lisse et moins collante au fur et à mesure du pétrissage. Le pétrissage prend bien au moins 10 minutes.

Attention : pour le moment, on ne farine pas le plan de travail.

Au robot (pour les équipés/ées)

1 - Placer la farine, le sel, le sucre et la levure dans le bol du robot en veillant à bien séparer chaque ingrédient. Mettre en route le robot avec le crochet. Ajouter alors progressivement les œufs préalablement battus.

2 - Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache. Ne pas hésiter à corner la pâte : autrement dit, retirer la pâte qui monte sur le crochet et mettre le dessus dessous et inversement pour être sûr qu'on obtient une pâte mélangée de manière homogène. Il faut bien 4-5 minutes de pétrissage.

3 - Ajouter le beurre (sans arrêter le robot) qui doit être de la même température que la pâte, donc assez souple.

4 - Poursuivre le pétrissage pendant à nouveau 5 bonnes minutes. La pâte doit être bien homogène, avoir perdu son côté granuleux et être assez lisse.

Le pointage

5 - Quand la pâte est bien homogène et lisse, la fariner légèrement ainsi que le plan de travail pour pouvoir la travailler. On veut obtenir une pâte qui reste très légèrement collante et surtout qui soit bien lisse sur le dessus.

6 - Mettre sur une plaque légèrement farinée, recouvrir légèrement d'un film plastique et laisser pousser à température ambiante pendant environ 30 à 45 minutes.

Le dégazage

7 - Au bout de 30 minutes de pousse, dégazer la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main. Lui donner une forme rectangulaire et bien aplatie. Réserver au réfrigérateur pour au moins une heure et dans l'idéal minimum 4 heures (jusqu'à 12h au réfrigérateur).

Attention : il s'agit d'une pousse "passive". Plus ce temps est long, plus la fermentation de la brioche peut se faire. C'est aussi à ce moment que se développe le goût futur de la brioche. Si on est pressé on peut se contenter de laisser la pâte une heure mais ce n'est pas l'idéal.

Le façonnage

8 - A la fin de ce temps de repos, prendre votre pâton et l'enrouler sur lui-même pour lui donner une forme de boudin. Découper dans ce boudin des morceaux réguliers d'environ 40-50 gr. Vérifier à la main que les volumes sont à peu près équivalents. Dans le cas contraire, prélever un peu de pâte sur le plus gros et le mettre sous un plus petit.

9 - Fariner le dessus lisse du morceau de boudin, le retourner. L'aplatir avec la paume de la main et rabattre du mieux que vous pouvez les 4 angles de ce mini pâton rectangulaire pour former un semblant de boule. Retourner alors cette "boule" pour que la partie lisse et légèrement farinée soit au contact de votre paume.

Attention : il ne faut pas de farine sur le plan de travail où on est en train de bouler.

10 - Pré-bouler la pâte : pour cela faire des cercles dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le plan de travail en emprisonnant et en resserrant vos doigts autour de la pâte. Réserver au fur et à mesure les boules au réfrigérateur. Faire de même avec chaque boule.

11 - Quand tous les morceaux ont été boulé une première fois, les bouler une seconde fois selon la même méthode que précédemment. Placer les boules sur une plaque de cuisson graissée ou recouverte de papier cuisson. Aplatir légèrement les boules avec la main légèrement farinée pour qu'elles soient moins "hautes". Dorer.

L'apprêt

12 - Mettre à pousser en étuve ou à température ambiante ou pas trop loin d'un radiateur/d'une surface dégageant de la chaleur pendant 1h30 à 2h00. Les brioches sont suffisamment levées quand, lorsqu'on appuie légèrement dessus avec un doigt, la marque du doigt s'efface rapidement et la brioche reprend sa forme.

Attention : L'idéal est de créer une atmosphère légèrement humide et d'être aux alentours de 28°C. Mais on peut faire lever les brioches à température ambiante (donc moins de 28°C), cela prend juste un peu plus de temps.

La décoration et la cuisson

13 - Dorer les brioches. Les décorer ou les garnir, plusieurs solutions :

- laisser tel quel

- tremper les lames d'une paire de ciseaux dans un verre d'eau, couper le dessus de la brioche dans un sens, replonger les lames des ciseaux dans le verre d'eau et couper le dessus de la brioche dans l'autre sens de sorte à former une croix. Laisser tel quel ou répartir du sucre grain, des pépites de chocolats, quelques brisures de pralines.

- mettre de la confiture, de la crème pâtissière, du Nutella, etc. dans une poche à douille (n°8 environ). D'un coup franc et rapide, enfoncer la poche au cœur de la brioche et jusqu'à toucher la plaque. Remonter tout en garnissant et sortir la poche.

Attention : il faut enfourner au plus vite dès que les brioches sont dorées et décorées car elles retombent sinon.

14 - Enfourner à environ 220-230°C en convection naturelle/four à sole pendant 7 à 10 minutes. Les brioches sont cuites lorsque le cœur est encore légèrement bien mais le dessus bien doré.

Coup de fouet

- plus la brioche est petite, plus on cuit dans un four chaud pendant très peu de minutes et inversement. Une très grosse brioche (Nanterre, etc.) se cuit plutôt pendant environ 30 minutes à 180-200°C.
- au moment du pré-bouillage et bouillage, on peut aussi incorporer des pralines roses, du sucre grain ou des pépites de chocolat pour des brioches surprises.
- les brioches se congèlent très bien, une fois cuites et tièdes/froides. Pour la décongélation, sortez-les la veille au soir pour le matin et si vous le pouvez, passez-les au four le matin même pendant une dizaine de minutes à 150°C.