

Brioche couronne

par Cecilecooks



Cuisson : 6 à 10 minutes

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

Quantité : une grande brioche couronne

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

sucres grain

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 faire une boule.

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 une boule. Retourner alors cette "boule" pour que la partie lisse et légèrement farinée soit sur le dessus. Placer au réfrigérateur.

10 - Lorsque la pâte est froide, étaler la pâte au rouleau en tournant d'1/8 de tour après chaque coup de rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir un cercle d'environ 20 à 22 cm de diamètre.

11 - Enlever l'excédent de farine. Marquer le centre du cercle avec le bout du rouleau à pâtisserie et former un trou rond dans cette marque. Rouler la brioche sur elle-même en roulant la pâte de l'intérieur de la brioche (le trou que vous venez de faire) vers l'extérieur de la brioche. Quand vous arrivez à 1-1,5cm du bord (extérieur) de la brioche, souder. Rabattre l'extérieur (le 1-1,5cm restant) vers l'intérieur (cette fois on va de l'extérieur vers l'intérieur). Souder avec la paume de votre main. Retourner la couronne et placer sur une plaque allant au four. Aplatir légèrement à la paume ou au rouleau à pâtisserie. 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 1h à 1h30. La brioche est suffisamment levée 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 - Préchauffer le four à 190-200°C en convection naturelle/four à sole. Dorer à nouveau la brioche. Tremper de longs ciseaux dans l'eau, enfoncer les sur 1 à 1,5cm dans la couronne, sur le dessus, plutôt vers le milieu, mais le milieu intérieur. Couper aux ciseaux pour réaliser de petites pointes, tout en évitant de trop ressortir les ciseaux de la "tranchée". Sucrez.



Photo issue du site latoque.fr

14 - Enfourner et baisser le four à 170 à 180°C pendant 20 à 30 minutes. La brioche est cuite lorsque le cœur est encore légèrement blanc mais le dessus bien doré.

Coup de fouet

- On peut remplacer le sucre grain par du sucre grain d'érable pour changer un peu le goût, ou par des pralines roses...
- la brioche se congèle très bien, une fois cuite et tiède/froide. Pour la décongélation, sortez-la la veille au soir pour le matin et si vous le pouvez, passez-la au four le matin même pendant une dizaine de minutes à 150°C.