

# **Brioche Butchy**

*par Cecilecooks*



Cuisson : 30 minutes

Repos : 1h-1h30 (pointage) + 1 à 12h (pointage passif) + 1h à 1h30 (apprêt)

Quantité : une grosse brioche de 6 personnes (*sur mes photos j'avais divisé la recette par 2...je vous le déconseille*)

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte à brioche butchy

500 gr de farine de gruau

1,5 c. à café de sel

60 gr de sucre

15 gr de levure fraîche de boulanger (ou 7 gr de levure sèche à réhydrater dans une partie du lait **tiède**)

200 gr de crème fraîche épaisse

2 œufs

100 gr de lait **tiède**

### Pour la finition

sucres glace

dorure : œufs entiers + pincée de sel

## **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 - Mélanger le reste des œufs avec le lait et la crème. Ajouter à la pâte 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. 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 émiettée dans le bol du robot en veillant à bien séparer chaque ingrédient. Mettre en route le robot avec le crochet.

2 - Mélanger ensemble les œufs battus en omelette, le lait et la crème. Ajouter à la pâte.

3 - Pétrir la pâte environ dix minutes. Ne pas hésiter à corner la pâte régulièrement : 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 homogène, lisse et qui a perdu son côté granuleux.

### Le pointage

4 - 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.

5 - Mettre sur une plaque légèrement farinée, recouvrir légèrement d'un film plastique et laisser pousser à température ambiante pendant environ 1h à 1h30 jusqu'à ce que la pâte double de volume.

## Le dégazage

6 - Quand la pâte à brioche a doublé de volume, la dégazer en l'aplatissant avec la paume de la main. Lui donner une forme rectangulaire et bien aplatie. Réserver au réfrigérateur, enveloppé dans un film plastique, pour au moins une heure et dans l'idéal jusqu'au lendemain. **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

7 - 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 12 morceaux réguliers. 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.

8 - Façonner des boules en farinant à peine la main.

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

9 - Placer les boules dans un plat carré/rectangulaire/ronds. Les espacer d'un bon centimètre, car en poussant elles vont se toucher.

**Attention** : ayant divisé la recette par 2 et pas de moule adapté, j'ai réalisé une fleur.

## L'apprêt

10 - Couvrir d'un torchon humide ou film plastique et mettre à nouveau à pousser à température ambiante pendant 1h à 1h30. 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 26-28°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

11 - Préchauffer le four à 150°C en chaleur tournante.

12 - Dorer (ou non) les brioches. Enfournier pour 30 minutes.

13 - Laisser refroidir sur une grille. Puis, saupoudrer de sucre glace.

## Coup de fouet

- On peut ajouter des petites surprises dans la brioche (à ajouter à l'étape 2/3 ou 7) comme des pépites de chocolat, des raisins secs, des cranberries, des pralines roses, des fruits secs etc.

