

Recette brioche

Ingrédients

- 200ml de lait
- 2 œufs
- 80g de sucre
- une grosse pincée de sel
- 500g de farine
- deux sachets de levure boulangère
- 120g de beurre mou
- beurre pour beurrer le moule
- 1 jaune d'œuf
- deux cuillères à soupe de cassonade

Préparation

1. dans un grand saladier, mettre les œufs, le lait, le sucre et le sel, et les battre pour avoir un mélange homogène
2. rajouter la farine et la levure, puis pétrir pendant 10-15 minutes pour avoir une pâte élastique, qui se décroche bien du saladier (ou du plan de travail si l'on pétrit à la main)
3. rajouter le beurre mou coupé en petits morceaux, et pétrir en augmentant progressivement l'intensité jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé
4. faire une boule avec la pâte, la fariner légèrement, puis laisser reposer quelques heures au frais dans un saladier couvert d'un torchon humide
5. faire chauffer un four quelques minutes à basse température, puis l'éteindre
6. pendant que le four chauffe, pétrir à nouveau la pâte à brioche, en faire des grosses boules, et les mettre dans un plat beurré
7. placer le plat dans le four tiède pour que la brioche lève à nouveau (elle doit doubler de volume, ce qui devrait prendre 20-30 minutes)
8. inciser les boules de la brioche, recouvrir du jaune d'œuf, et saupoudrer avec la cassonade
9. faire cuire au four à 180° jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée (environ 30 minutes)