

Brioche à la Mie Filante

Préparation : environ 20 min de pétrissage + environ 4h de temps de pause + 20 à 30 minutes de façonnage.

Cuisson : environ 20 à 30 minutes à 160 degrés, chaleur tournante.

Ingrédients:

Quantité pour une brioche tressée ou une brioche de Nanterre ainsi que des petites brioches à côté.

- 250g farine de gruau T45
- 5g de sel
- 30g de sucre semoule
- 10g de levure fraîche biologique
- 150g d'œufs
- 125g de beurre tempéré

Pour la finition (optionnel):

- 1 œuf pour la dorure
- du sucre en grains
- un sirop pour lustre (115 g d'eau + 150 g de sucre que l'on porte à ébullition, tout simplement)



Réalisation:

Couper le beurre en petits morceaux de même taille et le réserver.

Dans la cuve du robot (ou à défaut dans un cul de poule pour un pétrissage à la main), mettre la farine tamisée, puis le sel d'un côté, le sucre de l'autre et la levure émiettée encore de l'autre. Puis ajouter les œufs par-dessus.

Nb: Il faut faire très attention à ce que la levure n'entre pas en contact avant pétrissage avec le sel (le sel tue la levure!).

Placer le crochet au robot et commencer le pétrissage en vitesse lente (1) histoire de bien mélanger les ingrédients et rendre la pâte homogène avant l'incorporation du beurre. Il vous faudra pétrir ainsi 5 minutes en première vitesse.

Puis monter en deuxième vitesse et pétrir encore environ 5 minutes de plus afin de créer un réseau glutineux (et la rendre ainsi bien élastique). Le temps de pétrissage dépend de plusieurs facteurs (le robot, la farine utilisée, la température...), si bien qu'il est en fait bien difficile de dire avec exactitude qu'il faudra 5 minutes. Finalement, il faut plus se fier au visuel qu'au timing ! Il faut en fait que la pâte soit bien élastique et qu'elle se décolle de la cuve.

Remettre alors en 1ère vitesse et incorporer petit à petit le beurre tempéré. Pétrir ainsi environ 2 minutes (ou jusqu'à ce que tout le beurre soit bien incorporé).

Une fois le beurre bien incorporé, monter en 2ème vitesse et pétrir encore quelques minutes. Là encore, il est difficile de donner un temps de pétrissage. Il faut en fait arrêter le robot une fois que la

pâte forme une boule autour du crochet et se décolle bien des parois du bol. Dans l'idéal, lorsque l'on tire sur la pâte, elle doit former ce qu'on appelle le "voile". Et là, on sait que l'élasticité de la pâte est bonne.

Nb1: Attention à ce que la pâte ne dépasse les 26 degrés car cela nuirait au bon fonctionnement de la levure ensuite. Il faut donc pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois mais ne pas trop pétrir sous peine de trop réchauffer la pâte ^^ !

Nb 2: En fin de pétrissage, on peut ajouter des pépites de chocolat, de pralines... pour plus de gourmandise ;) !

Nb 3: A cette étape, elle est encore collante. C'est normal, ne rajoutez pas de farine !

Fleurer un cul de poule (c'est-à-dire fariner le très légèrement) et y déposer la pâte, en boule si possible.

Filmer la pâte au contact à l'aide d'un film alimentaire et la laisser à température ambiante pendant 1h (on appelle cela le pointage).

Une fois le pointage terminé, plonger son poing deux ou trois fois dans la pâte afin de la "dégazer".

Puis la mettre au congélateur pendant 10 minutes à peine (attention de ne pas l'oublier !) et 1h au frigo minimum (voir même toute une nuit). Cette étape va permettre de la rendre manipulable (car pour l'instant, elle est très collante) et de pouvoir la façonner dans la forme que l'on souhaite. Si on la laisse toute une nuit, cela permettra à la pâte de développer tous ses arômes.

Nb: Vous pouvez faire comme moi et l'envelopper dans un film alimentaire, en l'étalant un peu en forme de rectangle. Cela lui permet de refroidir plus vite.

Une fois ce passage au frais réalisé, prendre la pâte et couper à l'aide d'un coupe pâte :

- 8 pâtons de 50 g pour réaliser la Brioche Nanterre ou trois pâtons de 150 g pour la brioche tressée
- et faire des pâtons de 55 g avec ce qui reste.

Tout façonnage commence par un boulage! Cette étape est très importante!!! C'est ce qui va donner corps à votre pâte et lui permettre de pousser correctement. Pour cela, aplatir d'abord la pâte sur votre plan de travail très légèrement fariné (à peine, à peine!). Si la pâte colle trop, mettre un peu de farine sur vos mains mais pas sur la pâte directement. Replier les bords vers l'intérieur puis retourner la pâte afin que la clé (c'est à dire la jointure des bords de la pâte) soit placée dessous. Le côté lisse doit donc être dessus. Placer sa main en forme de U et déplacer votre main dans un mouvement circulaire. Vous devez sentir la pâte se resserrer. Déposer ensuite votre boule sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Forme brioche tressée :

Former des boules avec chaque pâton de 150g, puis les aplatir avec la pomme de la pain. On rabat un pan en haut et un pan en bas. Puis on fait rouler le cylindre jusqu'à avoir une longueur d'environ 22 cm et 3 cm de large. Puis on forme une tresse et on rabat chaque bout sous la tresse.

Forme Brioche Nanterre

Prenez les 8 pâtons de pâtes de 50 g, les bouler et les positionner en quinconce ou côte à côte dans un moule à cake préalablement beurré (le mien fait 29 cm de long).

Forme boule

S'il vous reste de la pâte, vous pouvez faire des petites boules afin d'avoir des brioches individuelle. Attention à laisser un espace suffisant entre chaque boule sur la plaque de cuisson car elles vont beaucoup gonfler !!!

Mettre ensuite les brioches façonnées en étuve pendant 1h45. Pour créer une étuve, il vous suffit de mettre un bol d'eau chaude dans votre four éteint ;)! Cette deuxième phase de pousse s'appelle l'apprêt.

Et voilà ce que ça donne après l'apprêt ;) !

Sortir les brioches du four et préchauffer ce dernier à 160 degrés, en chaleur tournante.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, les dorer délicatement à l'œuf entier battu.

Parsemer de sucre en grains.

Enfourner. La durée de cuisson va dépendre beaucoup de votre four. On conseille en général 20/25 minutes de cuisson pour les grosses pièces et une quinzaine de minutes pour les petites. Pour ma part, avec mon four (et peut-être à cause du fait que j'avais mis deux plaques en même temps), je dois laisser les grosses pièces 30/35 minutes. En fait, il faut bien surveiller en fin de cuisson et se fier surtout au visuel: Les brioches doivent être bien dorées.

Une fois cuites, mettre sur grille pour refroidissement.

Si vous le souhaitez, appliquer le sirop. Cela permet de faire briller vos viennoiseries et de leur donner une gourmandise supplémentaire.

