

BRIOCHE.

Ingrédients :

500 grammes de farine.

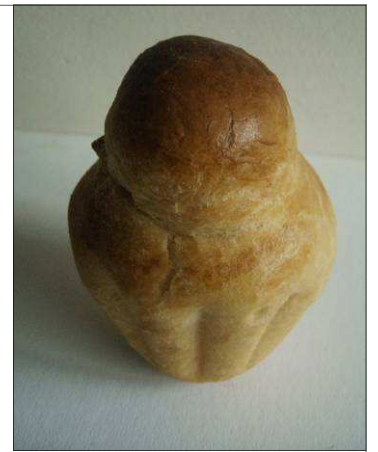
50 grammes de sucre.

10 grammes sel

4 œufs + eau pour que le tout atteigne 280 grammes .

40 grammes de levure de boulanger

250 grammes beurre.



Pétrir farine, sel, sucre, levure et (eau + œufs) pour avoir une pâte bien élastique. Ajouter le beurre tempéré, morceau par morceau. Arrêter de pétrir quand la pâte est bien lisse et se décolle du mixeur. Laisser lever la pâte recouverte d'un plastique dans un endroit assez chaud pendant 1 heure environ. Ensuite détailler la pâte pour des tartes ou des petites brioches. Pour les petites et les grosses brioches pétrir. Faire lever à 50 ° pendant 30 minutes, rabattre, mettre au froid 6 heures au moins. Refaire lever dans un moule et cuire à four 210°.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !