

BRIOCHE TRESSÉE



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MIN. À 1H



DIFFICULTÉ
MOYEN



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS
2+1+2H

INGRÉDIENTS

Pour une grande brioche
(moule à cake 26-30cm)

- Tangzhong -
100 g eau
20 g farine blé (T45/55)
- Brioche -
1 œuf
80 g lait
280 g farine blé (T45)
1 c. à café levure sèche active
vanille liquide
40 g beurre mou (demi-sel pour moi)
50 g sucre
½ c. café fleur de sel (1 si beurre doux)
- Enrobage -
sucre roux fin
cardamome ou fève tonka en poudre



Plat cake
L 26-30 CM · 1,55-1,7 L

LEVURE SÈCHE ACTIVE

Elle se conserve à température ambiante et se présente sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avant utilisation.



TANGZHONG (LA VEILLE)

Mélangez l'eau et la farine dans une petite casserole. Mettez sur feu moyen et sans cesser de remuer au fouet à main, portez à 65°C. Si vous n'avez pas de thermomètre : avec la chaleur, le mélange va s'épaissir et devenir gélatineux. Commencez alors à fouetter intensément pendant 15 à 30 secondes, puis retirez du feu. Versez la préparation dans une coupelle. Laissez refroidir, puis recouvrez d'un film alimentaire et laissez au frigo toute la nuit.

Pensez à sortir le beurre la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Sortez le tangzhong du frigo un peu avant pour qu'il soit à température ambiante. Faites tiédir le lait dans une casserole. Retirez du feu et versez la levure sèche active, puis laissez infuser 10 min. Dans un grand bol mélangeur, versez la farine, l'œuf, le tangzhong, un peu de vanille liquide et le mélange lait/levure. Fouettez quelques minutes aux batteurs avec les crochets jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et commencent à former une masse unique. Travaillez ensuite la pâte en pétrissant à la main pendant 7 bonnes minutes : vous pouvez ajouter **un peu** de farine dès que la pâte commence à devenir trop collante (*il faudra la faire plusieurs fois, c'est normal*).

Mettez le four à préchauffer à 50°C. Retransférez le pâton dans le bol mélangeur. Ajoutez le beurre mou en morceaux, le sucre et la fleur de sel. Fouettez la pâte aux crochets quelques minutes jusqu'à ce que les nouveaux ingrédients soient bien incorporés. Travaillez la pâte en pétrissant à la main pendant à nouveau 7 bonnes minutes. Boulez la pâte et déposez-la au fond d'un GRAND bol mélangeur PROPRE. Recouvrez le bol d'un film alimentaire, placez-le dans le four à 35°C et laissez gonfler de 1h30 à 2h : la pâte doit doubler de volume.

Farinez légèrement le plan de travail et dégazer la pâte : appuyez doucement sur le dessus de la pâte avec les paumes de la main bien à plat. Pliez le pâton en deux, et recommencez. Travaillez ainsi la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce que vous ne sentiez plus d'air se déplacer sous vos mains. Boulez la pâte, puis déposez-la au fond du grand bol mélangeur **propre**. Recouvrez le bol d'un film alimentaire, et laissez reposer au frigo pendant environ 1 heure (*cela permettra de pouvoir travailler la pâte plus facilement pour façonner la tresse* 😊)

Préchauffez le four à 50°C. Divisez le pâton en 3 parts égales. Roulez chaque morceau de pâte pour obtenir un boudin. Chaque boudin doit être à peu près du même diamètre et environ la moitié de plus que votre moule en longueur. Saupoudrez généreusement le plan de travail avec du sucre roux fin et un peu d'épices de votre choix en poudre. Roulez chaque boudin de pâte dans le sucre. Rassemblez le sucre qui reste pour après. Façonnez une tresse avec les 3 boudins. Placez la tresse dans le moule à cake en silicone. Saupoudrez le reste de sucre sur le dessus de la tresse. Couvrez de film alimentaire, et déposez le moule dans le four à 35°C pendant environ 2 heures : la pâte doit gonfler jusqu'aux bords du moule. Retirez **délicatement** le film alimentaire. Faites cuire la brioche à 180°C pendant 24 minutes. Vérifiez en enfonçant la lame d'un couteau pour vérifier si elle est bien cuite à cœur. Sortez la brioche du four et laissez refroidir. Elle peut se déguster encore chaude ou froide.

Elle se conserve jusqu'à 5/6 jours bien emballée dans du film alimentaire pour qu'elle reste bien moelleuse.