



Briochettes au sucre

Farine	500 gr
Levure biologique	20 gr
Sel	10 gr
Sucre	90 gr
Œufs	4 + 1 pour dorure
Lait	50 gr
Beurre à T° ambiante	200 gr
Sucre en grains	QS

- Sortir le beurre du frigidaire et le couper en cubes 1 heure avant de commencer la pâte à brioche .
- Mettre la levure émiettée dans le bol du robot embout pétrin , ajouter par dessus la farine puis le sel, le sucre et les œufs.
- Faire tourner à vitesse 1 durant 5 minutes en ajoutant le lait progressivement. Pétrir à vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte fasse une boule (20 minutes à peu près).
- Dès que la pâte se détache des parois et forme une boule ,ajouter le beurre qui doit être à température ambiante. Laisser tourner encore à vitesse 1 de 5 à 10 minutes. Il faut que la pâte soit lisse et brillante.
- Fariner légèrement votre plan de travail, bouler la pâte puis la déposer dans un cul de poule légèrement fariné. Filmer et laisser reposer 45 minutes dans votre cuisine.
- Fariner encore légèrement le plan de travail, déposer la pâte et la rompre c'est à dire l'aplatir avec la main pour lui redonner son volume initial . Rebouler la pâte, la déposer dans le cul de poule, filmer et mettre au frais 1 heure minimum ou toute une nuit c'est l'idéal !!!!
- Sortir la pâte et détailler des morceaux de 40 gr, les façonner c'est à dire leur donner une forme ici on fera une boule. Graisser les moules à brioches.
- Mettre les boules dans les moules. Déposer vos moules sur une plaque à pâtisserie posée sur la grille du four et les mettre à pousser dans votre four éteint durant 3 à 4 heures (selon la température qu'il fait le temps de pousse est plus ou moins long !!!!).
- Dès que les brioches ont doublé de volume les dorer à l'œuf et les parsemer de grains de sucre.
- Préchauffer le four à 165°C et cuire les brioches 15 minutes.

Bonne dégustation