

BRIOCHE

Ingrédients pour 2 brioches

70g de sucre
350g de farine
170g de beurre
20 g de levure de boulanger
4 œufs
1 cuillère à café de sel

Préparation

La veille : préparer le levain, délayer la levure dans 2 cuil. à soupe d'eau tiède, faire un puits dans la farine et recouvrir avec le levain. Laisser reposer 20 mn, à température ambiante. Ensuite ajouter les 4 œufs, le sucre et le beurre fondu. Mixer le tout et laisser reposer toute la nuit dans le réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Le lendemain : étaler la pâte au rouleau à pâtisserie, la plier en 4, l'étaler à nouveau, la replier en 4, l'étaler et la rouler comme un saucisson (environ 40 cm), couper en 2, et mettre chaque morceau dans un moule à cake beurré.

Laisser lever la pâte à température ambiante, environ 3 heures, faire cuire à four non préchauffé, température 170 ° ou thermostat 5/6, durant 15 à 20 mn. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la lame doit ressortir sèche.