

Brioche au levain naturel

Recette proposée par Nicolas, Economique,

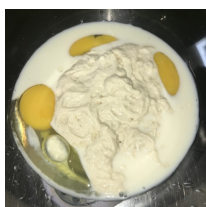
Préparation: 40 minutes Repos: 24h



Les ingrédients:

- 400g de farine T65
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 2 oeufs (100g)
- 130g de levain, ([voir la recette](#))
- 50g de lait
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau fleur d'oranger

Comment faire:



1) Dans un bol, je casse les 2 œufs, je rajoute le lait, les 130g de levain bien actif, une pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger et je mélange bien le tout. -



2) Je rajoute les 400g de farine T65. -



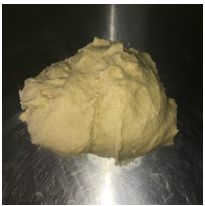
3) Et à l'aide d'une cuillère, je mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène. -



4) Puis je rajoute les 100g de beurre bien mou -



5) Et je mélange encore quelques minutes pour faire disparaître le beurre dans ma pâte. -



6) Une fois le beurre bien incorporé, je commence à pétrir la pâte sur mon plan de travail. La pâte va être plutôt pas mal collante, si vous n'avez pas l'habitude, vous pouvez rajouter un peu de farine. -



7) Puis au bout de 20 minutes.... oui c'est un peu long, la pâte se tient bien, le réseau de gluten est bien créé. Je fais une belle boule. -



8) Et je place la boule dans un bol que je recouvre d'un film plastique. Voila, vous avez fait le plus gros du boulot ! Maintenant, il va falloir patienter un peu et laisser la magie du levain faire son travail. On met le bol dans un coin de la cuisine, à température ambiante pour 4 ou 5 heures, il faut que la pâte prenne un peu de volume, elle devrait doubler. -



9) Puis après les 4 ou 5 heures, on met le bol au frigo pour 12, 18 ou 24h. Le but est de faire fermenter la pâte à basse température et aussi d'avoir un pâton bien froid pour faciliter la mise en forme de la future brioche. A la sortie du frigo, on voit que la pâte a encore pris un peu de volume, bon ok, sur la photo on a du mal à se faire une idée mais je vous assure qu'elle a pris du volume :) -



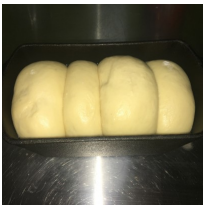
10) Je la divise en 4 et je forme des boules. -



11) Je mets les boules dans mon moule en fonte que j'ai un peu huilé. -



12) Puis je recouvre d'un torchon humide et je laisse lever ma pâte. Encore une fois ça va être un peu long, il faudra attendre 4 ou 5 heures de plus avant de pouvoir mettre la brioche au four. -



13) Après 5 heures, la brioche a bien pris du volume, je préchauffe mon four à 230°C pendant 10 minutes. Je badigeonne ma brioche avec un peu de lait, ça va la dorer et ça fera le même effet que si j'avais fait avec un œuf. Puis j'enfourne, en baissant la température à 200°C et je laisse cuire 40 minutes en surveillant la coloration de la croûte, si elle prend trop de couleur, je la recouvre avec du papier aluminium. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !