

Brioche sans robot au Gianduja



Ingrédients :

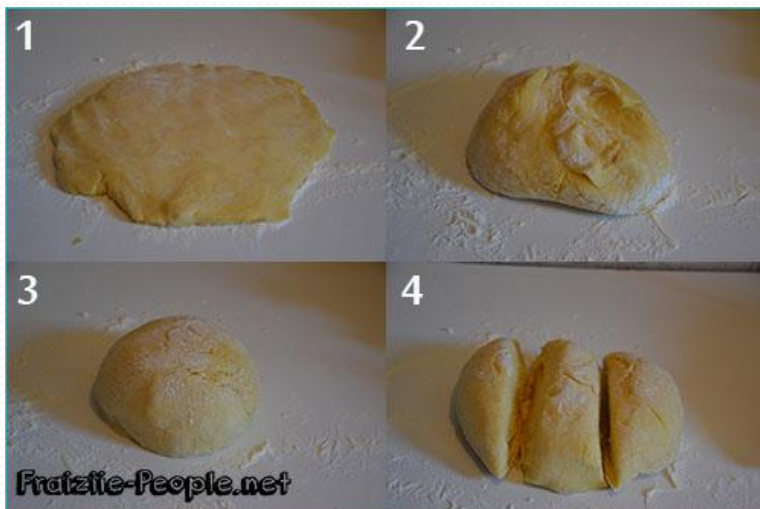
- 260 g de farine
- 28 g de sucre
- 3 g de sel
- 10 g de levure fraîche (on en trouve dans le rayon boulangerie – pâtisserie chez Carrefour), il est impératif de choisir cette levure car c'est elle qui va permettre la pousse de la brioche.
- 15 g de lait
- 3 œufs
- 210 g de beurre
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Etape 1 : La pâte à brioche

- 1 - Mélanger la levure dans le lait puis mettre la farine, le sucre, le sel et la levure mélangée au lait dans un saladier. Casser les œufs et les battre légèrement et ajouter les deux tiers dans le saladier.
- 2- Moment délicat : le pétrissage à la main ! Pétrir jusqu'à l'obtention du pâte homogène puis ajouter le reste des œufs et pétrir de nouveau.
- 3- Ajouter en petits morceaux le beurre et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et qui se décolle du saladier.
- 4- Verser la pâte obtenue dans un saladier propre et laisser reposer 1 h à température ambiante. Au bout d'une heure la pâte doit être comme ci-dessous :



- 5- Fariner un plan de travail et déposer la pâte, travailler celle-ci à la main afin d'en chasser l'air. Il ne faut pas hésiter à l'étirer et à bien l'aplatir sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle ait repris une forme plate. Après l'avoir enveloppée dans un film alimentaire, la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Etape 2 : Le façonnage

1- Sortir la pâte du réfrigérateur et la poser sur le plan de travail fariné. L'aplatir (1) et rejoindre les rabats au centre (2). La retourner et constituer une boule en la roulant entre les mains (3). Séparer la boule en trois parts égales (4).



2- Ajouter quelques pépites de chocolat (5) puis rejoindre les rabats au centre de chaque part (6), puis les retourner et les faire rouler dans les mains pour constituer trois boules.
 3- Prendre un petit moule à cake et le tapisser de papier cuisson. Déposer les trois boules côte à côte (7).
 4- Laisser pousser pendant 2 heures à température ambiante (8). Badigeonner les trois têtes avec le jaune d'œuf.
 5- Mettre la brioche au four préchauffé à 180°C et faire cuire pendant 45 minutes.

Crédit : Fou de Pâtisserie n°2