

# BRIOCHE

Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>



**Pour vous donner envie:**

Réaliser SA brioche de façon simple et sans trop de travail.

## Proportions pour 6/8 Personnes

**Total 3h Préparation 30 mn Repos 2h Cuisson 20 mn**

### Les Ingrédients

300 Gr de Farine - 1 Sachet de Levure Boulanger Briochin  
3 Cuill à soupe de Lait - 2 Cuill à soupe d'Eau - 2 Œufs - 100 Gr de Beurre  
4 Cuill Bombées à soupe de Sucre - 1 Cuill à Café de Sel

### La Recette

Peser la Farine dans le Bol du Robot (Bras), mettre la Levure et Mélanger.  
Mettre l'Eau & le Lait Tiède.

Mettre le Sucre, 1 Œuf Vitesse 3/10 pendant 3 mn  
2 Eme Œuf Vitesse 3/10 pendant 3 mn, puis ajouter le Sel.

La Pâte doit être homogène, Incorporer progressivement, le Beurre en petits bouts à Vitesse 6/10.

La pâte doit se détacher de la terrine. Mettre au chaud et laisser gonfler.  
(sur une chaudière, derrière une baie vitrée au soleil, etc...)

Beurrer un Moule à Cake. Dégazer à la Main (légèrement farinées) 1 Mn et former 5 ou 6 boules.  
Mettre les boules comme sur la photo, le reste dans des moules "Briochettes".



Préchauffer à 190°, Badigeonner de lait au pinceau délicatement.  
Enfourner et descendre aussitôt, la température à 180° pour 20 mn.

### Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Un moule silicone est bien, en Briochettes aussi, si moule non silicone, démoulez à la sortie du four,.

### Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**18/20**

### Matériel Particulier

Néant.