

Brioches maison sans robot

1 h 55 à 2 h · 8 brioches



INGRÉDIENTS

750g de farine classique T55

5g de sel

2 sachets de levure boulanger

250ml de lait tiède + 15 ml de lait pour badigeonner les brioches avant la cuisson

3 oeufs entiers + 1 oeuf pour badigeonner les brioches avant la cuisson

150g de beurre

150g de sucre

Pépites de chocolat (facultatif)

ON PASSE EN CUISINE

1. Versez le lait tiède dans un grand bol et ajoutez la levure de boulanger.
2. Ajoutez le sucre puis les 3 œufs et le beurre fondu.
3. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Incorporez la farine et ajoutez le sel.
4. Commencez par fouetter le tout puis formez une boule avec vos mains.
5. Déposez la boule dans votre grand bol et mettez un torchon par-dessus.
6. Faites reposer la pâte pendant 1h à température ambiante.
7. Une fois le temps écoulé, dégazez la pâte et placez-la sur votre plan de travail avec un peu de farine.
8. Formez un gros boudin et à l'aide d'une corne à pâtisserie. Coupez 8 pâtons. Aplatissez chaque pâton à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis roulez-les.
9. Pour une version chocolatée, ajoutez des pépites de chocolat avant de les rouler.
10. Recouvrez-les d'un torchon et laissez-les reposer pendant 20 minutes.
11. Préparez un mélange pour badigeonner les brioches : 1 œuf + du lait.
12. Une fois le temps écoulé, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les du mélange œuf + lait. Ça part au four 15 minutes à 190 °C (ajoutez 5 minutes de cuisson si nécessaire, cela peut varier en fonction de votre four).
13. Petite astuce : retournez-les 5 minutes avant la fin de cuisson pour que les 2 côtés soient bien cuits.