

Brîoches au levain liquide d'Eric Kayzer



-Shopping : 2 moules à brioche de 16 cm

- 250g de farine T45
- 40g de sucre semoule (50 pour moi)
- 1càc rase de sel (5g)
- 10g de levure fraîche de boulanger (j'ai utilisé 5 à 6 g de levure déshydratée)
- 3 œufs (150g)
- 125g de beurre très mou
- 5 g de vanille liquide
- 38 g de levain liquide
- Sucre en grains (facultatif)
- 1 œuf pour la dorure

-In process :

- Avant de commencer, sortez le beurre du réfrigérateur 60 minutes à l'avance afin qu'il soit à température ambiante. Sinon, un petit passage au micro-ondes
- Dans le bol du robot muni du crochet, versez la farine, le sucre et le sel, les œufs, la vanille, le levain et la levure.

- Faites fonctionner votre robot à vitesse lente, 5 min ; puis 5 minutes à vitesse rapide.
- Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le à la pâte. Continuez de pétrir 5 min jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- Retirez le bol du robot, laissez la pâte à l'intérieur et recouvrez-la de film alimentaire au contact ou d'un torchon légèrement humide.
- 1ère poussée : Laissez lever à température ambiante pendant 2 environ. Elle va gonfler et doubler de volume.
- Si possible, laissez la pâte 1 heure au frais.
- Récupérez votre pâte.
- Farinez la pâte et donnez-lui la forme de votre choix. Ici, 2 boules de 300 g environ.
- Mettre dans un moule beurré.
- Laissez lever à température ambiante pendant environ 1h30 (22 à 24 ° si possible). La pâte doit doubler de volume.
- Préchauffez votre four à 170°C, Mettez une plaque sur la sole du four.
- Dorez à l'œuf battu, entaillez avec des ciseaux (j'avais oublié !), mettez du sucre en grains.
- Mettre 50 g d'eau sur la plaque chaude, et enfournez pour 25 minutes environ.
- A la sortie du four, démoulez-les et laissez-les refroidir sur grille.
- Vous pouvez si vous souhaitez des brioches brillantes les badigeonner encore chaudes (sortie de four) de sirop de sucre de canne.



