

Pain brioché

Pour 2 pains de 500 g (taille cake)

500 g de farine de blé T 65

135 g d'eau à 20 °C

3 œufs

75 g de levain liquide

20 g de levure de boulanger

10 g de sel

25 g de lait en poudre

35 g de sucre

75 g de beurre ramolli

1 œuf pour la dorure

Dans la cuve du robot versez la farine, l'eau, les œufs, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre et le sucre. Mélangez 5 minutes à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse rapide en ajoutant le beurre 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge légèrement humide. Laissez pousser pendant 1 heure.

Farinez le plan de travail. Beurrez deux moules à cake (ou pas, selon votre moule). Divisez la pâte en 8 pâtons de même taille. Roulez-les sur eux-mêmes, puis formez des boules. Placez les boules dans les moules, quatre par quatre.

Dorez les pâtons à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser 1 h 30, les boules vont se souder entre elles et bien remplir le moule.

Préchauffez le four à 180 °C, placez une plaque dans le bas du four et faites bouillir un peu d'eau. Passez une seconde couche de dorure à l'œuf sur les pains. Versez 50 ml d'eau sur la plaque chaude, enfournez les pains et faites cuire 30 minutes à 180°C