

### INGRÉDIENTS

*Pour une grosse brioche ou 2 petites*

- ⌘ 500 g de farine de blé T65 (+ de quoi façonner)
- ⌘ 150 g d'eau tiède
- ⌘ 8 g de levure de boulanger déshydratée
- ⌘ 100 g + 3 cs de miel ou de sirop d'agave (ou de riz, d'orge...)
- ⌘ 90 g + 1 cs d'huile d'olive
- ⌘ 2 oeufs
- ⌘ 2 cc de sel gris
- ⌘ 4 gtt d'HE de petit Grain Bigarade ou le zeste d'une mandarine
- ⌘ 1 cs de « lait » végétal pour dorer
- ⌘ FACULTATIF : des graines (pavot, sésame, lin...) pour le dessus



PAIN/BRIOCHE

**Cuisson** : 20 minutes au four préchauffé à 200°C

**Pause** : 1h + 2h

### PRÉPARATION

⌘ **Sans MAP** (Machine A Pain) : mélanger 1 cs de miel avec l'eau tiède et la levure. Laisser reposer 10 minutes. Ajouter les oeufs, les 90 g d'huile, les 100 g de miel (ou de sirop de céréale), l'HE ou le zeste. Mélanger à la spatule en bois. Ajouter la farine et le sel et pétrir une dizaine de minutes (un robot avec pétrin sera parfait). Laisser gonfler cette pâte au tiède, à l'abri des courants d'air sous un torchon (humide si endroit sec) ou une assiette au minimum une heure.

⌘ **Avec MAP** : verser dans l'ordre l'eau, les oeufs, le sel, les 100 g de miel, les 90 g de huile, l'HE (ou le zeste) la farine et pour finir la levure. Mettre en marche votre MAP programme "pétrissage" (environ 1h30).

⌘ Fariner votre plan de travail, y déposer votre pâte et la vider de son air. Attention : pâte extrêmement molle qui nécessite d'être farinée généreusement (point trop n'en faut...). Façonner comme il vous plaira et laisser lever une paire d'heures, voire plus, dans un endroit tiède (au dessus d'un point de chauffage en hiver ou dans un four tiède). Au bout d'une heure et 40 minutes (c'est-à-dire 20 minutes avant d'enfourner), préchauffer votre four à 200°C. Juste avant d'enfourner, mélanger le « lait » végétal avec 1 cs d'huile et 2 cs de miel et badigeonner délicatement votre brioche de ce mélange à l'aide d'un pinceau en silicone sans appuyer pour ne pas la faire retomber la pâte. Parsemer éventuellement de vos graines préférées et enfourner à 200°C pour 20 minutes.

⌘ Laisser refroidir 15 à 20 minutes avant de démouler.

**ASTUCE EPIPHANIE** : avec la moitié de votre pâte, façonner une couronne dans un plat à savarin, insérer une fève, décorer de fruits secs ou confits et vous obtiendrez un beau royaume des rois.