***Brioche hallah***

***Pour 1 brioche***

100g d'eau tiède

10g de levure fraîche de boulanger

250g de farine

4g de sel

20g de sucre

1 œuf+1 jaune

20g d'huile de tournesol (ou d'olive pour moi)

graines de sésame

Battez l’œuf entier et pesez-le et divisez-les en 2 portions de même poids.

Versez l'eau tiède dans le bol du robot, ajoutez la levure et délayez-la. Ajoutez la farine, le sel, le sucre, le jaune d’œuf, 1/2 œuf entier et l'huile. Lancez le pétrissage à vitesse lent pendant 3 minutes puis augmentez-la et continuez le pétrissage pendant 10 minutes (si au début du pétrissage la pâte vous parait sèche, pas de panique elle va s'assouplir). Formez une boule et laissez-la reposer sous un torchon humide pendant 1heure, elle va doubler de volume. Placez ensuite la pâte au frigo pendant 2 heures.

A la sortie du frigo, dégazez la pâte en l'aplatissant délicatement sur un plan de travail fariné puis divisez-la en 4 pâtons allongés et laissez-les reposer sous un torchon humide pendant 20 minutes.

Façonnez chaque pâtons en boudins de 35 à 45cm puis tressez-les, j'ai suivi se [TUTO](https://www.youtube.com/watch?v=FGaeUZHdzxc).

Déposez votre tresse sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, badigeonnez-la d-huile et laissez-la poussez sous un torchon humide pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 160°C en plaçant une plaque dans le four.

Avant d'enfourner la brioche dorez-la avec la seconde moitié de l’œuf battu, saupoudrez-la de graines de sésame et placez-la sur la plaque chaude en faisant glisser le papier cuisson. Laissez cuire à 160°C pendant 30 minutes (chaleur statique).