Brioche tordée brioche lorraine

**Ingrédients brioche**

350 g de farine de blé

4 œufs

80 g de sucre en poudre

200 g de beurre

1 bonne pincée de sel

Sucre glace pour la finition

**Pour le levain**

60 g de farine

2 sachets de levure de boulanger déshydratée

100 ml de lait tiède

**Préparation**

Délayer la levure de boulanger avec 100 ml de lait tiède. Ajouter 60 g de farine et mélanger pour obtenir une pâte molle Couvrir et mettre à l’abri des courants d’air pendant 1 h.

Verser dans le bol du robot, les 350 g de farine, le sel, le sucre. Mettre le robot en marche, ajouter les œufs, puis petit à petit le beurre. Battre la pâte pendant 25 min puis incorporer le levain et battre encore la pâte jusqu’à ce qu’elle soit lisse et souple, ça m’a pris en tout 50 min.

Renverser la pâte dans un grand saladier, couvrir d’un linge et laisser monter 1 h elle doit doubler.

Recourir de film transparent et placer le saladier dans le réfrigérateur jusqu’au lendemain.

J’ai fini ma pâte vers 20 h et je l’ai laissée au frais jusqu’a ’à 15 h de l’après midi n’ayant pas eu le temps de la façonner avant. L’essentiel, c’est de la laisser au frais jusqu’au moment de l’utilisation.

Le lendemain, fariner un plan de travail et abaisser la pâte en la repliant plusieurs fois sur elle-même, puis la diviser en trois parts égales.

Étaler en trois bandes, plier un côté sur la longueur et rabattre l'autre côté dessus puis rouler en escargot. Les placer dans un moule à cake beurré. Couvrir et laisser de nouveau levée dans un endroit chaud sans courant d’air durant 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner la brioche tordée avec un jaune d’œuf battu mélangé avec une cuillère à soupe d’eau. Enfourner durant 25 min. Démouler une fois refroidie et saupoudrer de sucre glace

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**