**Brioche à la mie filante**

**Ingrédients**

500 grammes de farine **T45**

20 cl de lait

70 gr de beurre maison (température ambiante), coupé en petits morceaux

60 gr de sucre en poudre

2  œufs + 1 jaune pour la dorure

1,5 cuillère à café de sel

2 sachets de levure déshydratée (ou 25 gr de levure fraîche)

2 cuillères à soupe sirop Noisette ou fleur d’oranger (pour moi) ou vanille

Sucre perlé

Mettre dans le bol du robot le lait, le sucre, le sel, les œufs battus au préalable et la fleur d'oranger

Ajouter ensuite la farine.

Commencer à pétrir à **vitesse minimum** pendant **1 minute**

Ajouter alors la levure et continuer de pétrir en passant à **vitesse 1** pendant **10 minutes**

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux en plusieurs fois tout en continuant de pétrir Vitesse 1 pendant environ **6 minutes.**

Le beurre doit être bien incorporé et la pâte bien se décoller du bol

Retirer le pétrin et à l’aide d’une corne à pâtisserie rassembler la pâte pour former une boule.

La remettre dans le bol ensuite, couvrir d’un linge propre et laisser pousser durant **1 h 15** dans un four préchauffé à **30° c** ou  **1 h 30** près d’une source de chaleur

Une fois la pousse terminée, fariner le plan de travail et verser la pâte. La dégazer pour chasser l’air

Diviser la pâte en 3 morceaux d’égale grosseur

Former, avec chaque morceau, un long boudin

Placer les 3 boudins, côte à côte, et rassembler l’extrémité du haut des 3 boudins ensemble en appuyant dessus

Tresser la briochesans serrer

Quand la tresse est terminée, souder l’autre extrémité.

Déposer la tresse sur une plaque recouverte de papier cuisson

Couvrir la tresse d’un linge humide et placer la tresse près d’une source de chaleur durant 45 minutes environ

Battre le jaune d’œuf avec un peu de lait et dorer la brioche au pinceau.

Parsemer de sucre perlé

Allumer le four à **180°C (th: 6)** et enfourner aussitôt (**donc à four froid**).

Laisser cuire **+ ou – 30 minutes**

Laisser refroidir la brioche sur une grille

Badigeonner la brioche de sirop de noisette pour la rendre brillante (pas fait)

Source : Cuisine gourmande de Carmencita