

BRIOCHE MOELLEUSE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [THERMOMIVIE](#)

Ingrédients:

- 160 g de lait
- 20 g de levure de boulanger fraîche (elle peut être congelée)
- 80 g de sucre
- 500 g de farine
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre salé
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Préparation:

- mettre le lait, la levure et le sucre dans le bol
- Programmer 5 minutes à 37°c vitesse 2
- Ajouter 2 œufs et la farine, programmer 5 minutes bol fermé en fonction épi.
- Pendant le pétrissage ajouter la fleur d'oranger par le trou dans le couvercle.
- Cela facilite un peu le pétrissage et évite que le thermomix ne force trop.
- ajouter le beurre coupé en morceaux
- programmer 5 minutes bol fermé en fonction épi.
- verser la pâte dans un saladier, recouvrir d'un torchon
- laisser pousser la pâte près d'une source de chaleur jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- fariner un plan de travail et fariner ses mains
- déposer la pâte sur le plan de travail
- la fariner légèrement si elle est collante
- dégazer avec la paume de la main
- former un pâton
- Avec cette quantité de pâte vous pouvez réaliser 2 brioches sans problème..
- Séparer votre pâte en deux.
- Former 3 pâtons

- puis les rouler comme 3 mini baguettes (rouler le pâton du centre vers l'extérieur)
- former une tresse avec les 3 mini baguettes
- Recommencer l'opération avec le reste de pâte
- mettre la tresse dans un moule à cake
- Badigeonner la brioche d'un jaune d'œuf délayé avec un tout petit peu d'eau.
- Saupoudrer de perles de sucre.
- Laisser reposer environ 30 minutes.
- Pendant ce temps préchauffer le four à 200 degrés.
- enfourner sur la grille en bas du four
- 10 minutes à 200 degrés
- puis 15 minutes à 160 degrés.
- laisser refroidir la brioche four éteint et porte entrouverte

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>