BRIOCHE MOELLEUSE

Ingrédients pour une belle brioche :

- 500 g farine ;
- 250 g lait entier (moi j'ai utilisé du 1/2 écrémé) ;
- 60 g beurre 1/2 sel ;
- 40 g de sucre ;
- 20 g de cassonade ;
- 1 cuillère à café de vanille liquide ;
- 1 pincée de sel (car j'utilise du beurre 1/2 sel) ;
- 20 g de levure fraîche ;
- 1 oeuf entier ;
- 1 jaune d'oeuf + 1 cuillère à soupe de lait (pour la dorure).

Réalisation :

1. Faire chauffer le lait à 37°, ajouter la levure émiettée, mixer pendant 3 minutes à vitesse réduite ;
2. Ajouter la farine, l'oeuf, les sucres, le sel et l'oeuf, bien pétrir la pâte ;
3. Ajouter le beurre et pétrir à nouveau ;
4. Laisser la pâte lever pendant 1 h dans un endroit tiède - prévoir un récipient assez grand (j'ai bien filmé mon récipient et je l'ai recouvert d'un torchon réchauffé au micro-ondes), ma pâte a super bien levé ! ;
5. Au bout d'une heure sortir la pâte du bol et la dégazer sur un plan de travail fariné ;
6. La remettre dans votre récipient et laisser lever à nouveau 30 minutes ;
7. Mettre la pâte, en formant des boules, dans le moule de votre choix (j'ai utilisé un moule à manqué en silicone de 26 cm) ; passez la surface au pinceau avec le mélange jaune d'oeuf/lait pour la dorure ;
8. Mettre au four 8 mn à 200° ;
9. Puis 15 à 20 minutes à 180° (vérifier la cuisson afin de ne pas faire trop cuire la brioche).