

Brioche Fondante et ultra Moelleuse de Christophe Michalak

Quantité : normalement l'équivalent de 12 parts... avec ce façonnage 10 grosses parts

Préparation : environ 15 min de pétrissage + environ 3h de temps de pause + 10 minutes de façonnage.

Cuisson : de 20 à 25 minutes à 160 degrés, chaleur tournante.

Matériel utilisé : cercle à vacherin de 24cm de diamètre (sur 6 cm de haut)



Ingrédients :

- **380 g de farine (fluide idéalement) T45.**
- **5 g de sel**
- **60 g de sucre semoule**
- **70 g d'huile (C. Michalak utilise de l'huile d'olive. J'ai utilisé une huile neutre: de l'huile de pépin de raisin. L'huile de tournesol convient également)**
- **260 g de lait entier ou demi-écrémé**
- **20 g de levure fraîche** (ou 7g de levure sèche qu'il faut réhydrater 15 min dans une partie du lait de la recette)

Pour la finition (optionnel) :

- **du sucre en grains**
- **du sucre glace**
- **un peu de lait**

On peut aromatiser avec de l'eau de fleur d'oranger par ex. Pour cela, déduire la quantité de l'arôme de la quantité de lait, les liquides ne devant pas dépasser 260g au total.

Procédé :

Dans la cuve du robot (ou à défaut dans un cul de poule pour un pétrissage à la main), mettre tous les produits secs : farine, sel et sucre. Mélanger. Ajouter ensuite l'huile.

Dans un bol, mettre le lait et mettre 30 secondes à chauffer au micro-onde. Le lait ne doit pas être chaud (ce qui tuerait la levure) mais légèrement tiède. Y ajouter la levure et mélanger afin de bien la diluer.

Placer le crochet au robot et commencer le pétrissage en vitesse lente histoire de mélanger un peu les ingrédients et ajouter petit à petit le lait avec la levure. Il vous faudra pétrir ainsi 5 minutes.

Corner (racler) les bords de la cuve afin de remettre toute la pâte au fond du bol du robot. Puis monter en moyenne vitesse et pétrir encore entre 10 à 15 minutes afin de créer un réseau glutineux (et la rendre ainsi bien élastique). Ne pas hésiter à corner les bords de la cuve à mi durée.

On arrête le pétrissage une fois que la pâte forme une boule autour du crochet et se décolle des parois du bol.

Mettre un peu de farine sur le plan de travail et déposer la pâte dessus. Fariner également vos mains car la pâte est collante. Rabattre chaque coin au centre de façon à former une boule. Cette étape permettra de donner du corps à la pâte.

Retourner la boule pour que la clé (c'est-à-dire l'endroit où se réunissent tous les coins que vous avez mis au centre) se retrouve dessous et le côté lisse dessus. N'hésitez pas à remettre un peu de farine sur vos mains si la pâte colle. Déposer la pâte en boule dans un cul de poule.

Filmer la pâte à l'aide d'un film alimentaire et la laisser à température ambiante pendant 1h.

Une fois le pointage terminé, fariner ses mains, sortir la pâte du cul de poule et la placer à l'envers sur le plan de travail légèrement fariné (fleuré). Le dessus de la pâte se retrouve donc dessous. Dégazer la pâte en aplatissant à l'aide d'une main la pâte. Rabattre en remettant les coins de la pâte vers le centre, comme pour reformer une boule.

La retourner à nouveau et la mettre en forme de rectangle pas trop épaisse afin qu'elle refroidisse plus vite. Envelopper le pâton dans une feuille de papier guitare ou du film alimentaire.

Mettre le pâton au réfrigérateur 1h au frigo minimum (voir même toute une nuit).

Une fois ce passage au frais réalisé, pour un façonnage en forme de fleur comme le mien, détailler à l'aide d'un coupe pâte, 9 pâtons de 80 g et un pâton avec ce qui reste de pâte (normalement une cinquantaine de grammes).

Tout façonnage commence par un boulage! Cette étape est très importante!!! C'est ce qui va donner corps à votre pâte et lui permettre de pousser correctement. Pour cela, aplatir d'abord la pâte sur votre plan de travail très légèrement fariné. Si la pâte colle trop, mettre un peu de farine sur vos mains mais éviter d'en rajouter sur la pâte directement. Replier les bords vers l'intérieur puis retourner la pâte afin que la clé (c'est à dire la jointure des bords de la pâte) soit placée dessous. Le côté lisse doit donc être dessus. Placer sa main en forme de U et déplacer votre main dans un mouvement circulaire. Vous devez sentir la pâte se resserrer. Déposer ensuite votre boule dans un cercle (ou dans un moule) préalablement graissé, cercle que vous aurez posé sur une feuille de cuisson, elle-même posée sur une plaque de cuisson. Pour ma part, j'ai utilisé un cercle à vacherin de 24 cm (de 6 cm de hauteur)



Mettre ensuite en étuve pendant 1h, 1h15. Pour créer une étuve, il vous suffit de mettre un bol d'eau chaude dans votre four éteint ! Ou dans un four préchauffé à 30 degrés (mais éteint).

Préchauffer le four à 160 degrés, en chaleur tournante.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, les dorer délicatement avec un peu de lait et parsemer de sucre en grains.



Une fois le four à température, enfourner pour environ 20 minutes. La durée de cuisson va dépendre beaucoup de votre four. Dans le mien, il m'a fallu à peine 15 minutes de cuisson, mais dans un autre four, 25 minutes seront peut-être nécessaires. Il faut bien surveiller en fin de cuisson et se fier au visuel. La brioche doit être bien dorée... sans trop !

Une fois cuite, la mettre sur grille pour refroidissement.

Si vous le souhaitez, pour plus de gourmandise, vous pouvez saupoudrer du dessus de la brioche.

