Brioche maison

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 12 personnes) :

- 1 kg de farine
- 40 g de levure de boulanger
- 6 œufs + 2 jaunes d'œuf
- 20 g de sel
- 100 g de sucre
- 700 g de beurre mou
- 20 cl d'eau tiède

Préparation de la recette :

La veille :

Délayez la levure avec l'eau tiède.

Mettez la farine dans une terrine. Faites un petit puis au milieu et versez-y la levure délayée. Ne mélangez pas, laissez la levure absorber la farine, ce dans un endroit tiède et jusqu'à ce que ce levain ait doublé de volume.

Pétrissez en ajoutant progressivement les œufs entiers, le sucre, le sel et un peu d'eau. Malaxez énergiquement pour donner beaucoup d'élasticité à la pâte : il faut qu'elle se détache d'elle-même des doigts.

Incorporez le beurre en crème puis laissez reposer au frais durant 1 nuit.

Le jour même :

Disposez la pâte dans un moule puis laissez-la doubler de volume à température ambiante.

Préchauffez le four à 240°C (thermostat 8).

Dorez au jaune d'oeuf.

Enfournez pour 10 minutes de cuisson puis baissez le four à 180°C (thermostat 6) et poursuivez la cuisson 20 minutes.