

RECETTE BRIOCHE DES ROIS AU LEVAIN

ESSAYEZ C'EST UN VRAI REGAL POUR LES PAPILLES !!!!

CETTE PATE EST PETRIE A LA MAIN MAIS VOUS POUVEZ LA PETRIR AU ROBOT.

Cette recette est valable pour : Brioche en couronne (des rois), grosse Brioche à tête ou petite brioche à tête
ou autre forme selon inspiration du moment :

Avec la quantité des ingrédients ci-dessous : nous pouvons faire 8 petites brioches à tête ou 1 grosse couronne des rois ou une grosse brioche à tête.

QUANTITE CI-DESSOUS POUR UNE BRIOCHE . POUR 3 BRIOCHES MULTIPLIEZ
PAR 3

250 gr farine T45
125 gr de beurre des charentes
26 gr de sucre
4 gr de sel extra fin (spécial pain chez Leclerc rayon farines à pains)
5 gr de levure fraîche
3 oeufs entiers

Méthode de travail :

Prendre 60 gr de farine sur les 250 gr

Délaissez les 5 gr de levure émiettée avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède (30° environ)
mélanger la farine à la levure délayée jusqu'à l'obtention d'une pâte molette.

Formez une boule avec cette pâte, incisez en forme de croix le dessus de cette boule
et la déposer dans une casserole d'eau tiède (30° environ) laisser ce levain dans cette eau
il doit doubler de volume tout en surnageant dans celle-ci.

Continuez la pâte en attendant que le levain soit prêt :

Sur un plan de travail :

Mettre les 190 gr de farine restant en faisant une fontaine, mettre 2 oeufs entiers battus au centre,
commencez à pétrir (ça va être liquide et coller au début) bien travailler à la main cette pâte,
incorporez petit à petit le 3^{ème} oeuf une fois que les 2 premiers sont absorbés par la farine et
continuez de pétrir la pâte énergiquement en la soulevant à pleine poignée et en la faire retomber
en la claquant violemment sur le plan de travail, elle doit se détacher aisément des doigts.

A ce moment là ajoutez le sel, le sucre et pétrir encore quelques minutes.

Ajoutez le beurre ramolli (en l'ayant malaxé à la main)

Mélanger ensuite le beurre à la pâte très intimement en observant qu'elle ne perde pas de son élasticité.

Le levain placé dans l'eau ayant doublé de volume, le sortir délicatement de l'eau, l'égoutter sur un linge afin de ne pas mettre de l'eau dans la pâte en l'incorporant dans celle-ci.

Etendre la pâte, étalez doucement le levain sur celle-ci en mélangeant l'ensemble délicatement.

Une fois l'incorporation finie:

Mettre la pâte dans un saladier fariné recouvert d'un linge dans un endroit tiède de la maison 20/25° pour une durée de 3 heures.

Au terme des 3 heures farinez le plan de travail, déposez la pâte en la farinant en surface pour éviter qu'elle ne colle aux doigts et la rompre en l'aplatissant avec la main pour lui faire reprendre son volume initial.

La remettre dans le saladier fariné et recouvert d'un film alimentaire pour la mettre au frigo pour 6 heures minimum , la nuit entière est plus que conseillée.

Bien qu'elle soit au frigo la pâte lève encore une fois et il faut de nouveau la rompre avant de façonner nos brioches.

Si la pâte ne sert pas de suite il faut la remettre au frigo et la rompre de nouveau à chaque levée avant de l'utiliser.

Elle peut être ainsi conservée au frigo pendant 24 heures.

Pour façonner les brioches à tête il suffit de former une boule pour le corps, de faire un trou en son centre et d'y planter une boule de pâte (du 1/4 de la grosseur du corps environ) en forme de poire afin de faire la tête.

Pour une couronne il suffit de faire une boule avec la pâte de faire un trou avec les doigts et en écartant vers l'extérieur pour lui donner la forme.

Les patons étant prêts les laisser lever durant 30 à 40 minutes environ dans un endroit tiède 22/26° environ
Puis préchauffez le four à 200°

Ensuite dorez avec un jaune d'oeuf dilué dans avec un peu d'eau et une pincée de sel.

Cuisson pour 20 minutes environ , mettre un papier sulfurisé ou alu sur les brioches si celles-ci brunissent

de trop.

Ensuite refroidir sur une grille et dégustez !