

Brioche des rois

500g de farine t45

6 oeufs

40g de sucre

250g de beurre froid

8 gr de levure déshydratée (1 sachet) ou levure biologique lyophilisée qui s'incorpore à sec en sous-poudrage et qui a un pouvoir fermentaire de 30 à 40 % supérieur.

2 cc de sel

Mettez la farine, le sel, le sucre, la levure déshydratée (obligatoirement délayée dans 4 cuillères à soupe d'eau à 35/40°) dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur.

Faites tourner en petite vitesse et ajoutez la moitié des oeufs. Lorsque ceux ci sont absorbés, ajoutez le reste et continuez en petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Passez à la vitesse supérieure pour donner du corps à la pâte.

Lorsque celle-ci se décolle ajoutez la moitié du beurre petit à petit en petite vitesse.

Augmentez la vitesse et incorporez le reste du beurre petit à petit.

Laissez le robot tourner jusqu'à ce que la pâte se décolle et tape sur la paroi du bol.

Laissez la pâte se reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume, puis dégazez la.

Réservez la couverte de papier film, 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, boulez la pâte, puis laissez la une dizaine de minutes.

Faites un trou avec les doigts et façonnez la couronne en agrandissant le trou.

(vous pouvez mettre au centre un bol ou gros verre en pyrex entouré de papier sulfurisé pour que le trou reste bien formé)

Laissez la brioche lever, elle doit doubler de volume.

Dorez la au jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau et coupez des petites dents à l'aide de ciseaux.

Enfournez à 180°C (four préchauffé) pendant 35 minutes environ.