

Brioche express

Bonjour,

Cette brioche rapide est à manger dans la journée car elle rassit vite. Avec ces doses, on peut faire une grosse brioche ou deux moyennes. La deuxième fois, j'ai choisi d'en faire deux et j'en ai congelé une pour un petit déjeuner. Il suffit de la mettre 10 à 15 min au four à 180°C et elle est comme le jour même. Je prépare la pâte au Thermomix. Avec un autre robot, il faut peut-être pétrir plus longtemps. Vous me le direz dans vos commentaires!



Ingredients:

2 à 3 cs de fleur d'oranger + du lait pour arriver à 200g

100g de sucre

1 cube de levure fraîche (42g)

2 oeufs (environ 100 à 110g) + 1 jaune pour la dorure

100g de beurre demi-sel

650g de farine de gruau

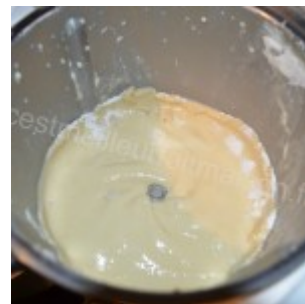
Sucre en grains

Préparation:

1-Mettre dans le bol du Thermomix la fleur d'oranger, le lait le sucre et la levure.
Programmer 3 min à 37°C Vitesse 2.



2-Ajouter 350g de farine et les oeufs. Mélanger 15 sec Vitesse 5. Ajouter les 300g restant de farine et le beurre coupé en morceaux. Pétrir 3 min.





3-Sortir le pâte du bol et diviser le paton en deux. Diviser chaque paton en trois pour une tresse ou en quatre pour une brioche dans un moule à cake. Former les brioches. Dorer au jaune d'oeuf et parsemer de sucre en grains.



Enfourner 30 min à 50°C pour faire lever la pâte. Sans ouvrir la porte du four, porter la température à 160°C et laisser cuire 30 min pour une grosse brioche ou 20 min si vous choisissez de faire deux brioches.

