

# Brioche au levain (Eric Kayser)

Il n'y a pas que des recettes de pains dans le Larousse des pains. Il y a aussi cette recette de brioche que me faisait de l'œil depuis pas mal de temps. J'ai craqué et le résultat est super bon.



**Ingrédients:** *(pour 4 brioches ou 2 grandes et plusieurs petites)*

500 g de farine de blé T 55 ou T 65

75 g de levain liquide

20 g de levure de boulanger fraîche

10 g de sel

80 g de sucre en poudre

6 œufs + 1 œuf pour la dorure

250 g de beurre ramolli + un peu pour les moules

1 bouchon d'eau de fleur d'oranger ou 5 g de vanille liquide

Pépites de chocolat (facultatif)

Sucre en grains

### **Préparation:**

1- Dans la cuve du robot, verser la farine, le levain liquide, la levure fraîche, le sel, le sucre et les œufs. Pétrir 5 min à vitesse lente, puis 10 min à vitesse rapide (Vit 1 et 2 avec le Kitchenaid). Environ 4 min avant la fin du pétrissage, ajouter le beurre ramolli et la fleur d'oranger ou la vanille.



Mettre en boule, couvrir d'un linge humide ou d'un film alimentaire et laisser reposer 2 heures à température ambiante.



Mettre ensuite 1 heure au réfrigérateur.



2- Fariner un plan de travail et diviser la pâte en fonction du volume et du nombre de vos moules. Former des boules sans trop travailler la pâte et laisser reposer, sous un linge, pendant 30 min.



3- Beurrer les moules (ce n'est pas nécessaire avec des moules en silicone ou Guy Demarle). Bouler les pâtons, ajouter des pépites de chocolat (facultatif) dans les boules les plus petites. Les mettre dans les moules et laisser pousser 1 h 30 min.





4- Préchauffer le four à 170°C après avoir placé une plaque en position basse.

A la fin de la pousse, dorer les brioches à l'œuf battu et parsemer de sucre en grains. Enfourner les grosses brioches pour environ 25 min.



Ajuster ensuite le temps de cuisson pour les plus petites brioches. Je les ai cuites entre 15 et 20 min.





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)



[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)