

Levure boulangère **alsa**



Brioche

traditionnelle
au beurre

(Pour 6 personnes)

PRÉPARATION : 25 min.

REPOS : 50 + 70 min. CUISSON : 35 min.

INGRÉDIENTS : 250g de farine • 1 sachet de levure boulangère alsà • 3 cuillerées à soupe de lait • 2 cuillerées à soupe d'eau • 2 œufs de taille moyenne • 1 jaune d'œuf • 100 g de beurre • 2 cuillerées à soupe bombées de sucre • 1 cuillerée à café rase de sel

MATÉRIEL : 1 moule à cake • 1 saladier • 1 cuillère en bois • 1 torchon • 1 pinceau

**POUR RÉUSSIR, IL EST INDISPENSABLE
QUE VOUS FASSIEZ LEVER VOTRE PÂTE À 25°C**

2 ASTUCES :

1) Sortez vos ingrédients du réfrigérateur 2 heures avant de préparer votre pâte, afin qu'ils soient à température ambiante.

2) Faites lever votre pâte dans votre four : préchauffez 5 min. votre four au thermostat le plus bas, puis éteignez-le. Mettez votre pâte à lever dans le four fermé (utilisez un récipient résistant à la chaleur). Cette méthode permet de diviser par 2 les temps de levées indiqués dans la recette qui suit.

Etapes de la recette :

- 1) Beurrez votre moule à cake.
- 2) Dans un saladier, mélangez la farine et la **levure boulangère alsa** avec une cuillère en bois.
- 3) Ajoutez l'eau et le lait tièdes et pétrissez 1 min.
(si vous avez un batteur à pâte, utilisez-le).
- 4) Incorporez le sucre, le sel, les œufs et pétrissez 10 min. jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 5) Ajoutez le beurre en 3 fois en pétrissant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (10 min.) et que la pâte se détache du saladier.
- 6) Recouvrez le saladier d'un torchon et laissez monter votre pâte 50 min. dans un endroit entre 22°C et 25°C.
- 7) Pétrissez à nouveau 1 min. la pâte et découpez-la en 6 parties égales que vous façonnez en boule.
- 8) Disposez vos 6 boules dans le moule de la façon suivante : 
- 9) Recouvrez-le d'un torchon et laissez monter 70 min.
- 10) Préchauffez votre four à th. 6 (180°C) pendant 10 min.
- 11) À l'aide d'un pinceau souple, recouvrez d'un jaune d'œuf battu le dessus de votre brioche.
- 12) Enfournez à th. 6 (180°C) pendant 35 min.
- 13) Démoulez dès la sortie du four.

E 11 2025 LOT 10400 B