

Brioche sans robot de Véro

Préparation à réaliser la veille.

Portions : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Refroidissement : 17h

350g de farine de blé T55

50g de sucre

1 cuillère à café de sel fin

4 oeufs entiers

170g de beurre fondu

2 cuil. à soupe d'eau froide

20g de levure (fraîche) de boulanger



1. Verser la farine en fontaine dans un récipient, au centre, mettre le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu, et la levure de boulanger délayée dans 2 cuil. à soupe d'eau froide.
2. Bien mélanger. Fermer ou couvrir le récipient et laisser lever une nuit dans le bas du réfrigérateur.
3. Fariner la table, étaler la pâte en carré (elle colle un peu) et la plier en 4, pour obtenir un carré épais. L'étaler sur la longueur pour avoir une bande de pâte large comme la main.
4. Rouler la pâte à nouveau sur elle-même, séparer la en 3 ou 4 boules.
5. Mettre les morceaux côte à côte dans un moule à cake beurré et laisser remonter 2 à 4h selon la température de la pièce.
6. Faire cuire à four non préchauffé pendant 30 minutes Th.5 ou 150° et démouler 5 mn plus tard.