

Brioche de Mitch El

Ingrédients :

1 kg de farine

200g de sucre semoule

4 œufs

Une pincée de sel

40g de levure fraîche

Un grand verre de lait (voir consistance de la pâte)

250g de beurre mou

Mélanger la farine, le sucre, les œufs, le sel, la levure et le lait pour former une pâte ferme. Travailler la pâte pendant 5min, y ajouter le beurre mou (sortie la veille) et travailler encore pendant environ 10 min (la pâte ne doit plus coller ni aux mains ni à la cuve).

Laisser reposer 1h30 couvert d'un linge.

Abaisser la pâte, faire les tresses, laissé à nouveau reposer 1h30 toujours couvert d'un linge.

Cuire à four chaud th 6 ,170° pendant 15 à 20 min (d'après la couleur).

Glacer au sucre fondu ou au chocolat.

Glaçage au sucre : dans une casserole y mettre l'équivalent d'un grand verre de sucre en poudre, y ajouter une à deux cuillère d'eau pour former une pâte, mettre à chauffer jusqu'à frémissent et badigeonner les brioches avec un pinceau.