Pain au lait japonais, brioche Hokkaïdo

pour une énorme brioche (moule à cake)
540 g de farine
85 g de sucre
8 g de sel
10 g de lait écrémé en poudre
11 g de levure de boulanger sèche
2 œufs + 1 jaune pour la dorure
60 g de crème fraîche épaisse
55 g de lait frais
50 g de beurre fondu
185 g de tangzhong

pour le tangzhong
50 g de farine
125 ml d'eau
125 ml de lait

Préparer le tangzhong: Dans une casserole, mélanger le lait l'eau et la farine. Bien remuer et faire chauffer tout en remuant pour amener le tout à 65°. Couper le feu, bien remuer et filmer pour laisser refroidir. Le mélange doit ressembler à une béchamel épaisse.

Préparer le pâton: Dans le bol d'un robot ou dans la cuve de la machine à pain, mélanger le lait frais, la crème, les 2 œufs battus

Ajouter le sucre, la farine, le sel, la levure déshydratée puis la poudre de lait et 185g de tangzhong

Pétrir 5 minutes puis ajouter le beurre fondu et pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. La pâte est assez compacte, voire un peu dure. Couvrir et laisser lever pendant une bonne heure à l'abri des courants d'air.

Sortir le pâton, le dégazer. Graisser un moule à cake. Couper le pâton en trois parts égales. Sur un plan de travail fariné, aplatir chaque part en une forme ovale, replier les deux côtés en porte feuille puis rouler la pâte comme un escargot. Déposer "l'escargot" dans le moule. Procéder de même avec les deux autres morceaux.

Laisser lever sous un linge propre pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 180°.

Dorer la brioche avec le reste de l'oeuf battu et enfourner pour 30/35 minutes