



Brioche au beurre à l'ancienne

Ingrédients

- 300 Gr de farine
- 170 gr de beurre
- 15 gr de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 2 CS de sucre en poudre
- 10 cl de lait tiède
- 3 œufs



Préparation de la pâte

- Délayez la levure dans le lait que vous aurez préalablement fait tiédir
- Faire fondre doucement le beurre
- Mélanger la farine, le sel et le sucre. Mettre dans le récipient du robot
- Ajouter en pétrissant le beurre, les œufs et le mélange lait/levure
- Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse (un bon ¼ d'heure)
- Laissez gonfler la pâte à couvert pendant environ 1 heure
- Dégazez et retravailler soigneusement (environ ¼ d'heure pour obtenir une brioche légère)
- Laisser reposer à nouveau à couvert jusqu'à ce qu'elle double de volume



Façonnage et cuisson

- Préchauffer le four à 180° (th 6)
- Beurrez un moule à cake de 25 cm
- Séparez la pâte en quatre parts égales et les former en boules
- Disposer les boules de pâtes dans le moule, à la suite les unes des autres
- Mettre au four pour 40 minutes de cuisson
- Si au bout de 30 minutes de cuisson la brioche prend trop de couleur couvrez la d'une feuille alu
- Sortez le brioche du four et attendre quelques minute avant de démouler

La brioche à l'ancienne peut se servir, à choix, avec du beurre frais, de la confiture, et surtout, elle est délicieuse servie avec la crème de Salidou de Cécile ;)