

RECETTE BRIOCHE AROMATISÉE



LEVAIN

*dévitalisé en poudre avec levures



**Blé
Bio**



**Seigle
«doux»
Bio**



**Grand
Epeautre Bio**



**Miel
Raisin
Abricot**



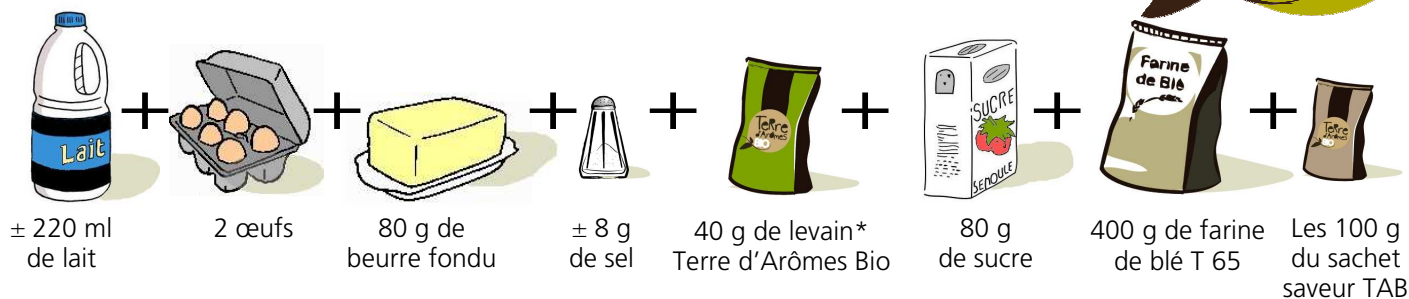
**Muesli
Miel
Cassis**

Faire sa brioche aromatisée

à la machine à pain



- Pour une brioche de 890 g cuite
- Temps de préparation : 10 min
- Temps total : 3h30 selon la machine



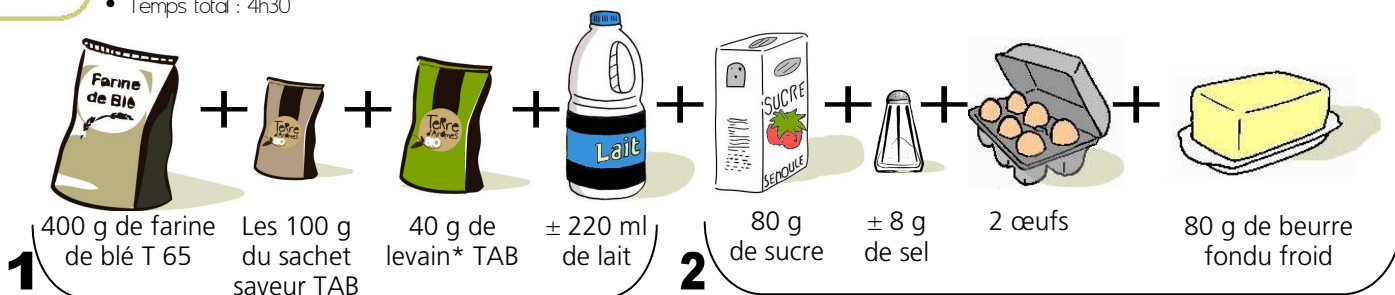
Incorporer les ingrédients dans l'ordre et les proportions ci-dessus. Sélectionner le programme correspondant à la brioche ou aux pâtes jaunes.

Faire sa brioche aromatisée à la main

(pétrissage au robot avec crochet)



- Pour une brioche de 840 g cuite
- Temps de préparation : 20 min réparties sur 4h30
- Temps total : 4h30



- * Faire fondre 80 g de beurre et le laisser refroidir.
- * 1- Dans le bol du robot muni du crochet à pétrir, verser 400 g de farine de blé T65, les 100 g du sachet saveur Terre d'Arômes Bio, 40 g du sachet de levain* Terre d'Arômes Bio, ±170 ml de lait. Mélanger le tout dans un premier temps en 1^{ère} vitesse puis à la vitesse supérieure.
- * 2- Incorporer 80 g de sucre, ± 8 g de sel et 2 œufs légèrement battus et 80 g de beurre fondu froid. Pétrir pour obtenir une pâte bien homogène dans un premier temps en 1^{ère} vitesse pour bien mélanger les ingrédients puis à la vitesse supérieure jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol du robot et devienne élastique environ 5-10 min.
- * Rassembler la pâte en boule au milieu du bol et le recouvrir d'un torchon. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume environ 2h.
- * Ensuite, rassembler la pâte et la déposer sur un plan de travail fariné. La découper en 6 morceaux de taille identique. Former 6 boules du bout des doigts sans trop pétrir et en farinant si besoin.
- * Déposer les boules, dans un moule à cake beurré et laisser à nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume et remplisse complètement le moule environ 1h30.
- * Enfourner la brioche sans préchauffer votre four à 160°C (Th. 5-6) en position ventilée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée environ 25-30 min.

Attention, la quantité de lait varie selon la farine utilisée.

