

Senteur et Saveur

La cuisine vue par Audrey...



[Accueil](#) [Contact](#) [Recettes de boulangerie](#) [Recettes salées](#) [Recettes sucrées](#)

Inscription à la newsletter

Entrez votre adresse mail pour suivre ce blog et recevoir des notifications de nouveaux articles par mail.

Rejoignez 2 713 autres abonnés

A propos de moi

Brioche tressée moelleuse à la mie filante

Publié le 1 avril 2016 par Audrey



Une recette que j'adore préparer pour le petit-déjeuner de ma petite famille ? Une délicieuse brioche moelleuse et fondante en bouche, avec une mie filante....

J'ai testé plusieurs recettes. J'ai modifié la quantité des ingrédients, le temps de pousse, plus ou moins de sucre, plus ou moins de beurre, de lait.... jusqu'à trouver l'équilibre parfait.



Je m'appelle Audrey et je suis passionnée de cuisine. J'habite dans le Val d'Oise. Vous trouverez sur mon Blog culinaire toutes les recettes que j'aime et que j'ai envie de partager. N'hésitez pas à me laisser des commentaires.... Bonne cuisine à tous!!

Senteur et Saveur



Retrouvez moi sur...



Catégories

[Apéritif](#) (18)
[Blogosphère](#) (1)
[Boisson](#) (3)
[Boulangerie](#) (9)
[Dessert](#) (76)
[Entrée](#) (18)
[Friandises](#) (8)
[Goûter](#) (62)

J'ai enfin trouvé et créé MA RECETTE de brioche! Celle qui est douce, moelleuse, avec une mie filante quand on attrape un morceau... Celle qui est délicieuse et qui parfume la maison quand elle cuit dans le four.



Je vous mets tous les détails du déroulé de la recette pour que tout le monde puisse y arriver, même si c'est une première pour vous.

Je vous laisse la découvrir. Essayez-là, vous ne serez pas déçus!

Ingrédients :

Brioche :

- 200 ml de lait demi-écrémé
- 60 g de sucre en poudre
- 1,5 c. à café de sel
- 100 g d'œufs (soit environ 2 œufs)
- 500 g de farine (de gruau de préférence, ou de la T45)
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- 2 c. à soupe de fleur d'oranger (facultatif)
- 70 g de beurre doux tempéré (pommade)

Vous pouvez remplacer la levure de boulanger fraîche par de la levure de boulanger déshydratée. Il faut en mettre entre 6 et 9 g, en fonction de la marque de levure. Le mieux est de suivre les recommandations du fabricant. Si rien n'est indiqué, mettez environ 8g.

Dorure :

- 1 œuf entier
- sucre en grain

[Livre de cuisine \(2\)](#)
[Partenaires \(7\)](#)
[Plat \(26\)](#)
[Publication \(2\)](#)
[Recettes de base \(2\)](#)
[Recettes de chef \(9\)](#)
[Rencontre \(1\)](#)
[Top 5 des recettes \(1\)](#)
[Un tour en cuisine \(4\)](#)
[Uncategorized \(2\)](#)

Top des recettes



[Brioche tressée moelleuse à la mie filante](#)



[Riz au lait à la vanille et sauce au caramel beurre salé](#)



[Biscuits suédois aux flocons d'avoine](#)



[Risotto au poulet et aux champignons](#)



[Layer Cake au chocolat](#)



[Fondant banane chocolat](#)



[Madeleines aux pépites de chocolat \(Recette de Cyril Lignac\)](#)



[Ballotine de poulet farci au Boursin et aux tomates séchées](#)



Préparation :

- Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur (ou à la main pour les courageux), mettre les ingrédients dans cet ordre : lait, sucre en poudre, sel, œufs, fleur d'oranger, et farine.
- Commencer à pétrir à vitesse 1. Au bout d'une minute environ, ajouter la levure émiettée, et pétrir à vitesse 2 pendant 10 minutes.

Il ne faut surtout pas que la levure soit en contact avec le sel, car cela désactiverait la levure et la brioche ne pourrait pas lever correctement. Le fait de mettre la levure après le reste lui permet de rester active en étant sûr qu'elle ne touche pas le sel. Pour la levure fraîche, il n'est pas nécessaire de la dissoudre dans du liquide avant, vous pouvez, comme moi juste l'émietter et l'incorporer directement.

- Au bout des 10 minutes de pétrissage, ajouter le beurre à température ambiante. Pétrir à nouveau vitesse 2 pendant 5 minutes environ. Le beurre doit être bien incorporé et la pâte doit se décoller du bol.
- Retirer le crochet, faire une belle boule avec la pâte à brioche, et la remettre dans le bol du robot. Recouvrir le bol d'un torchon propre et le placer dans un endroit chaud (près d'un radiateur ou de la cheminée). Laisser ainsi pousser pendant environ 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Articles récents

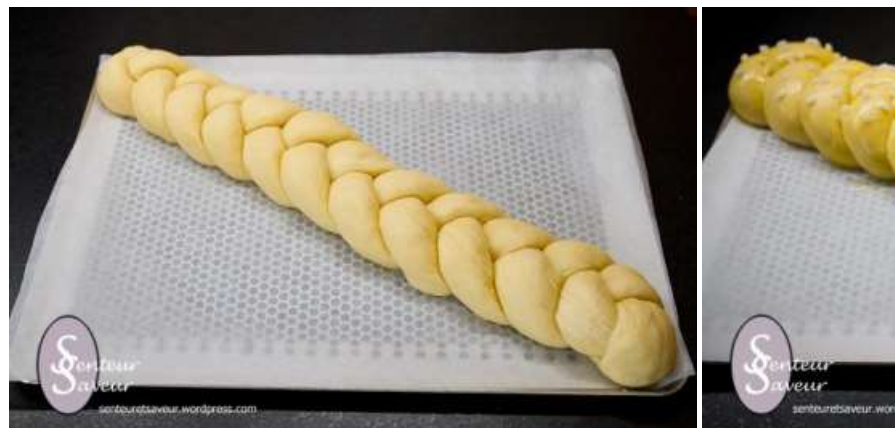
[En préparation du CAP Pâtissier....](#)
[Velouté de topinambours au magret de canard séché](#)
[Mon couteau personnalisé Deejo](#)
[Clafoutis aux mirabelles à la vanille](#)
[Cheesecake \(sans cuisson\) au cream cheese et gelée de framboise](#)

Archives

[juin 2017 \(1\)](#)
[décembre 2016 \(2\)](#)
[septembre 2016 \(1\)](#)
[août 2016 \(1\)](#)
[juin 2016 \(1\)](#)
[avril 2016 \(1\)](#)
[mars 2016 \(2\)](#)
[mai 2015 \(1\)](#)
[avril 2015 \(1\)](#)
[mars 2015 \(2\)](#)
[février 2015 \(2\)](#)
[janvier 2015 \(6\)](#)
[décembre 2014 \(2\)](#)
[novembre 2014 \(1\)](#)
[octobre 2014 \(1\)](#)
[mai 2014 \(2\)](#)
[avril 2014 \(1\)](#)
[mars 2014 \(1\)](#)
[février 2014 \(1\)](#)
[janvier 2014 \(2\)](#)
[décembre 2013 \(3\)](#)
[novembre 2013 \(3\)](#)
[octobre 2013 \(1\)](#)
[septembre 2013 \(3\)](#)
[août 2013 \(3\)](#)
[juillet 2013 \(4\)](#)
[juin 2013 \(9\)](#)
[mai 2013 \(12\)](#)
[avril 2013 \(11\)](#)



- Une fois cette première pousse terminée, fariner légèrement votre plan de travail propre. Y mettre la boule de pâte et la dégazer avec le poing. Il s'agit de chasser les bulles d'air contenues dans la pâte pour permettre une bonne levée lors de la deuxième pousse.
- Passons maintenant au façonnage. Diviser la pâte en 3. Former un long boudin avec chaque morceau. Il faut que les 3 boudins aient la même longueur.
- Souder l'extrémité des 3 boudins ensemble en appuyant légèrement dessus et commencer à tresser la brioche. Ne pas serrer la brioche au tressage (car elle va gonfler).
- Quand la tresse est terminée, souder l'extrémité basse et mettre cette tresse sur une plaque recouverte d'un papier cuisson (ou silpat, ou feuille de silicone).



- Recouvrir la tresse d'un torchon et la placer également dans un endroit chaud. Laisser ainsi pousser pour environ 45 minutes. Vous verrez que la tresse a pris du volume.
- Battre un œuf entier à la fourchette, et dorer la brioche au pinceau. Parsemer de sucre en grain.

Cuisson :

- Allumer le four à 180°C et enfourner directement la brioche (départ four froid). Laisser cuire 20 à 30 minutes à chaleur tournante jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

mars 2013 (12)
février 2013 (8)
janvier 2013 (12)
décembre 2012 (13)
novembre 2012 (14)
octobre 2012 (11)

Référencement



- Sortir la brioche du four et la poser sur une grille pour qu'elle refroidisse.



Bonne dégustation!!

Tags : brioche, tresse, brioche tressée, boulange, Pâte, Boulangerie, Moelleux, Moelleuse, Petit déjeuner