

Brioche lorraine

Source : Recette de [>>PtiteLili](#), à pétrir dans le KitchenAid ou en MAP.

Non, non, ce n'est pas un chinois...c'est bien une brioche...avec une mie bien filante, comme je cherchais depuis longtemps...Elle est extra bonne !!! Ma fille m'a même dit qu'elle était "comme celles qu'on achète en boulangerie"...alors, là, moi, je dis, MERCI PtiteLili !!!



Pour 8 à 10 personnes

La veille, mélanger au KitchenAid, avec le pétrin spirale ou le crochet pétrisseur

20 g de levure de boulanger fraîche délayée dans un peu d'eau +
375 g de farine +
50 g de sucre +
3 oeufs entiers +
150 g de crème fraîche épaisse +
5 g de sel

Pétrissage 10 min, repos 10 min, nouveau pétrissage 10 min, repos encore 10 min et dernier pétrissage encore 1 ou 2 min.

ou dans votre machine à pain avec le programme "pâte levée".

La pâte est assez collante mais tout s'arrange ensuite, après le passage au frigo.

Laisser le pâton dans le bol du kitch ou dans la cuve de la machine à pain, filmer au contact et laisser la nuit au frigo.

Le lendemain, sortir le bol/la cuve du frigo et procéder comme pour une pâte feuilletée : J'ai fait à ma manière, je n'ai pas suivi tout à fait la recette...mais le résultat est le même.

Voici ma méthode :



Fariner le plan de travail ou la toile Rou'l'Pat Demarle, étaler le pâton en un rectangle (1). Poser 100 g de beurre dessus, comme sur la photo (mon beurre était trop ferme, préférez un beurre moins ferme pouvant s'étaler plus facilement. Refermer la pâte sur le beurre (2) et étaler de nouveau (3).



Plier la pâte en porte-feuille. Refermer pour que ça forme un carré (5) et l'étendre encore une fois, plier encore la pâte en 3 (comme sur la photo 4). Faire un quart de tour...

Renouvelez cette opération 2 fois encore.

Etendre une dernière fois la pâte en rectangle de 60 X 40 cm.

Dans la largeur, rouler le morceau de pâte (6) et en tailler des boudins de 5 cm. Les poser à l'horizontale (ressemble à une forme d'escargots) dans un moule à manqué beurré en les espaçant de 2 cm (7), à laisser pousser à hauteur du moule, recouvert d'un linge propre.



Les "escargots" ont doublé de volume (8).

Dans un petit bol, battre un oeuf entier + 1 cc de lait + un peu de sucre. En badigeonner les tronçons à l'aide d'un pinceau alimentaire.



Cuire à 180°-200°C (5/6) pendant 30 min. Ma brioche a cuit exactement 30 min à 180°C, 2e niveau du four, en partant du bas.

