

Brioche moelleuse à l'huile d'olive de C. Michalak

Par Cathy B.
Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Repos :	01 h
Cuisson :	25 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte

1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises® 260 g de lait entier 380 g de farine de Gruau T45 (Gruau d'Or)
10 g de sucre vanillé maison 60 g de sucre en poudre fin 70 g d'huile d'olive extra vierge

Pour le façonnage et la cuisson

1 jaune d'oeuf ou du lait du sucre casson

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, verser la levure et le lait entier. Tiédir l'ensemble 20 secondes - 40°C - vitesse 2.		20 sec	40 °C	2	
Ajouter la farine Gruau d'Or et les sucres. Mélanger 15 secondes - vitesse 3.		15 sec		3	
Ajouter l'huile d'olive (bonne qualité). Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)		2 min			Pétrissage
Pétrir à nouveau 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)		2 min			Pétrissage
Placer le verre doseur sur le bol et couvrir d'un torchon. Laisser pousser 30 minutes au moins.				0	

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Sortir la pâte du bol, la pâte est assez collante, donc ne pas hésiter à se huiler les mains, surtout pas de farine (votre pâte s'assècherait et ne serait plus aussi moelleuse après cuisson). Dégazer le pâton et partager en 3 parts égales (env. 280 g). Partager à nouveau chaque pâton en 3 puis tresser, ou en 5 boules posées en file ou former un ovale entier (ballon rugby). Façonner placer dans le moule. Badigeonner au jaune d'oeuf ou au lait (si intolérance à l'oeuf).	0
Préchauffer le four à 180°C. Couvrir les brioches et laisser pousser 30 minutes au moins. Badigeonner à nouveau de jaune d'oeuf ou de lait. Saupoudrer de sucre casson. Enfourner (four Samsung : 1/2 four bas + CT + sole) 20 minutes selon four à 180°C. Laisser refroidir 5 minutes, démouler et placer sous torchon pour refroidir.	0