

BUTCHY ou Pain Brioché



Ingrédients:

- 450 g de farine de Gruau (ou farine type 45)
- 50 g de sucre en poudre
- 50+40 g de beurre
- 120 ml de lait
- 1sachet de levure Gourmandises Brioches GD
- 3 œufs entiers
- 40 g de beurre
- sucre glace

Dans le bol du robot, mélanger les poudres : farine, levure et sucre.

Tiédir le lait et y faire fondre 50 g de beurre.

Ajouter aux poudres. Faire mousser les œufs à la cuillère magique.

Verser sur la pâte et laisser pétrir pendant au moins 3 à 4 min. La pâte se décolle du bol mais difficilement. Saupoudrer de farine et à l'aide d'un coupe pâte souple, racler les bords en faisant descendre la farine sous la pâte. Bouler. Filmer le bol et laisser doubler de volume.

Rabattre la pâte sur le tapis Rou'l'pat, dégazer en tapant avec le poing. Partager en 16 pâtons.

Faire fondre légèrement 40 g de beurre.

Bouler chaque pâton et rouler dans le beurre fondu avant de placer dans le moule.



Filmer le moule et laisser toucher le film.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 190°C. Placer le moule sur la plaque perforée.

Faire fondre les 40 g de beurre restant.

Verser à la cuillère ou badigeonner les boules délicatement au pinceau.

Enfourner pendant 25 min à 190°C.

Sortir du four, laisser refroidir environ 5 min dans le moule.

Ensuite placer sur la grille à pâtisserie.

Saupoudrer de sucre glace ou mieux si vous connaissez de "Neige Eternelle".

C'est tout simplement moelleusement délicieux...