

Brioche de ma mamie



QUANTITÉ

Pour 6 personnes



PREPARATION

30 minutes



REPOS

4 heures



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 350g de farine
- 150g de beurre
- 80g de sucre
- 4 œufs
- 20g de levure de boulanger
- une pincée de sel



Faites fondre le beurre.

Délayez la levure dans un fond d'eau froide.

Versez tous les ingrédients dans un saladier, en évitant de mettre le sel directement en contact avec la levure.

Pétrissez soit à la main soit au robot, jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante.

Recouvrez votre saladier d'un torchon propre et laissez reposer à température ambiante pendant 2 heures. La pâte doit avoir doublé de volume.

Étalez la pâte sur une planche farinée de manière à former un grand rectangle.

Découpez entre 7 et 8 bandes de 4-6 cm de largeur, roulez-les et placez-les dans un moule en les laissant espacées.

Laissez reposer encore au moins 2 heures dans votre four froid, ou même toute la nuit si possible.

Préchauffez le four à 150°C.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 150°C.