

Brioche qui s'épluche d'après la recette de la brioche Parker

Ingrédients :

- *250 ml de lait tempéré,
- * 110 g de beurre mou,
- * 1 gros œuf,
- * 70 g de sucre,
- * 500 g de farine T65, de préférence (pour les brioches, le résultat est plus moelleux), sinon la T55,
- * 15 g de levain fermentescible bio, ou 1 sachet de Levure boulangère si vous utilisez une machine à pain pour pétrir la pâte, ou encore 2 sachets si vous pétrissez à la main.

Mettre les ingrédients dans l'ordre ci-dessus, dans la MAP, programme "pâte".
Après la première levée faire dégonfler la pâte et la partager en deux (ça sera plus pratique). Étaler au rouleau la première moitié de pâte (1 cm d'épaisseur) en lui donnant la forme d'un long rectangle que vous diviserez en petits morceaux de 5 x 10 cm. Il faut 3 morceaux pour faire une brioche. Sortez vos calculettes...
Badigeonner chaque morceau (de 5 x 10 cm) de beurre fondu. Superposer 3 rectangles de pâte et replier en deux comme si vous vouliez fermer un livre.

Maintenant, que le plus dur est fait... déposer la brioche dans un petit moule (à muffin) beurré. Et c'est parti pour une deuxième levée dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air (environ 1 heure).Même manœuvre avec le reste de pâte...

Préchauffer le four à 160°C.

Quand les brioches sont bien gonflées, il est temps de les faire cuire (15 à 20 minutes) en les protégeant, si nécessaire, avec une feuille d'aluminium.
Pour des brioches bien moelleuses ne pas faire trop cuire.
A la sortie du four, saupoudrer généreusement de sucre glace : c'est le moment d'en abuser. Mordez dedans... souriez.