

Brioche tressée au thermomix

Informations

| | | | |
|----------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min | Durée : 40 min | Difficulté : 6/10 |
| Ingrédients : 7 | Etapes : 10 | Commentaires : 21 | Astuces : 13 |

Ingrédients

550g de farine type T55
300g de lait
60g de sucre semoule
50g de beurre
20g de levure boulangère fraîche
1 œuf battu
1/4 de cuillère à café de sel

Etapes

Pour cuisiner cette recette inratable de brioche thermomix avec une mie aérienne et tendre :

Pour la recette de pâte à brioche thermomix :

Â»

Verser le lait, la levure de boulanger fraîche, le beurre et le sucre en poudre dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 3 minutes et chauffer sur 37° à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine et le sel, pétrir 3 minutes, fermer le bol et mettre sur la fonction épi.

Â»

Déposer la pâte en boule dans un bol, couvrir et laisser lever au chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Façonnage de la pâte à brioche :

Â»

Une fois que la pâte à doubler de volume et que la levée est bonne, diviser la pâte en 3 pâtons et façonner des boudins avec chaque pâton qui vont vous servir pour le façonnage de la tresse.

Â»

Laisser reposer à température ambiante afin de faire lever la pâte, 5 minutes.

Tressage de la brioche maison :

Â»

Le tressage est extrêmement simple. Il suffit d'étaler puis tresser les boudins en joignant les extrémités sur un plan de travail fariné afin de former la tresse.

Â»

Poser du papier sulfurisé ou film alimentaire sur la grille du four , poser la tresse, la couvrir avec un torchon et la mettre au chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (+ ou - 30 minutes).

Cuisson de la brioche thermomix :

Â»

Préchauffer le four à 180°.

Brioche tressée au thermomix

Â»

Badigeonner la tresse avec l'œuf battu pour la dorure et enfourner à 180° pendant 25 à 30 minutes, en utilisant la chaleur tournante, de préférence pour obtenir une mie bien moelleuse et légère. Ainsi elle va bien gonfler.

Hum, vous allez vous régalez avec cette recette basique au thermomix de brioche maison que vous pouvez déguster avec une confiture maison, que vous pouvez aussi préparer au thermomix. Elle est souvent cuisinée durant les présentations thermomix. Miam ;)