



La recette du documentaliste

publié le 16/01/2009

La brioche

A la demande générale, après dégustation en salle des profs , voici la recette de la brioche :

- ▶ Préparer 250 g. de **beurre** découpé en petits cubes pour le faire ramollir mais ne pas le faire fondre.
- ▶ Dans 100 g. de **lait tiède**, faire dissoudre un cube de levure boulangère, puis ajouter 10 g. de **sel**.
- ▶ Incorporer **5 oeufs** bien frais (moins de 5 jours après la date de ponte).
- ▶ Introduire 100 g de **sucré** (moi je préfère le roux) et 500 g de **farine type 45**.
- ▶ Délayer assez longuement pour qu'il n'y ai plus trace de morceaux de beurre.
- ▶ Pendant ce temps, préchauffer le four (Thermostat 8- Max 240 °).
- ▶ Mettre au four dans un moule bien beurré pouvant contenir 2 ou 3 fois le volume de la pâte car la brioche va gonfler...mais oui.
- ▶ Surveiller la cuisson qui va durer entre 40 et 45 minutes.

Bonne dégustation !

Bonne fêtes !

M. BRUNET



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.