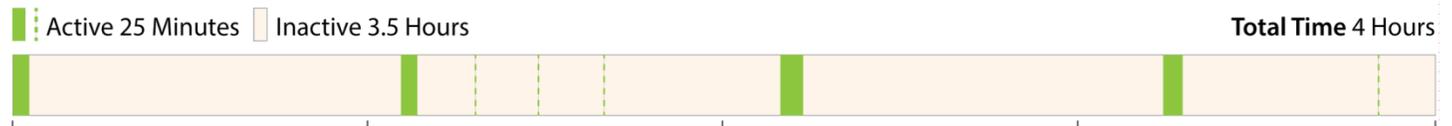


# Brioche sans pétrissage

Cette brioche est magnifique, délicieuse et étonnamment simple à faire. Elle ne nécessite ni pétrissage ni un long mélange complexe.

**Rendement** : un pain.

**Timing** : commencez ce pain au moins 4 heures avant de le servir.



Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Lait	½ tasse + 1 c. à café	125	4,4
Levure instantanée	1½ c. à café	5	0,18
Œuf	1 gros	50	1,8
Beurre, non salé	3½ c. à soupe	50	1,8
Farine à pain	1½ tasse + 2 c. à soupe*	250	8,8
Sel, fin	¾ c. à café	4	0,14
Sucre	2 c. à soupe	25	0,9
Œuf supplémentaire pour le glaçage	1 c. à soupe	15	0,5

\* Mesurez en trempant la tasse dans le récipient à farine et en ôtant ensuite l'excès avec le côté plat d'un couteau.

**Équipements** : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, moule à pain 8 x 4" / 20 x 10 cm.

**Préparation.** Réglez la chambre de pousse à 85 °F /30 °C et remplissez la moitié du récipient à eau avec de l'eau. Mettez la levure, le lait, le beurre et l'œuf dans un bol et mélangez brièvement. Placez ensuite le mélange dans la chambre de pousse pour un réchauffage d'une heure. Graissez le moule à pain avec de la matière grasse végétale ou avec du beurre.

**Mélange des ingrédients.** Dans un grand bol, mélangez bien la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le mélange de lait et incorporez jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans farine sèche ou grumeaux de beurre.

**Levée et pliage de la pâte.** Placez la pâte dans le bol et dans la chambre de pousse et laissez-la lever. Pendant les 30 premières minutes au cours desquelles la pâte est dans la chambre de pousse, faites trois séances de pliage. Pour plier, grattez une partie de la pâte à partir du côté du bol, soulevez-la et pliez-la vers le centre. Répétez ceci huit fois pour chaque séance de pliage, tout en tournant le bol afin de travailler la pâte uniformément.

Après trois séances de pliage, laissez la pâte lever tranquillement pendant encore 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (pour obtenir un volume d'environ 4 tasses / 1 litre). La durée totale de la première levée est de 60 minutes.

**Façonnage de la pâte.** Une fois que la pâte a doublé, retournez-la sur une surface de travail légèrement farinée et dégonflez-la en appuyant doucement vers le bas et en formant ainsi un rectangle. Avec un couteau bien aiguisé, coupez la pâte en trois morceaux (environ 5,8 onces / 165 g par morceau).

Façonnez chaque morceau en une boule. Pour faire cela, étirez doucement chaque côté du morceau et pliez-le vers le centre. Après quatre étirements et plis, la pâte devrait ressembler à un carré. Ensuite, étirez et pliez les coins de la pâte jusqu'à ce qu'une forme ronde soit créée. Tournez la boule de pâte afin que les plis soient en dessous et laissez reposer pendant que vous façonnez les deux autres morceaux de pâte. Déposez les trois boules l'une à côté de l'autre dans le moule à pain que vous avez préparé au début.



**Levée du pain.** Placez la brioche dans la chambre de pousse et laissez lever pendant environ 1 heure. Dans la plupart des moules, la brioche lèvera un peu plus haut que le rebord du moule. La brioche est prête à cuire au four quand un doigt doucement pressé dans la pâte fait un creux qui rebondit lentement.

**Préchauffage du four.** Pendant que la brioche lève, préchauffez le four à 350 °F / 175 °C et battez légèrement l'œuf pour le glaçage.

**Cuisson de la brioche.** Lorsque les brioches ont fini de lever, appliquez l'œuf battu sur le dessus de la pâte et faites cuire au four pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les dans le moule pendant 10 minutes. Décollez les côtés de la brioche en passant un couteau de table le long du bord du moule, puis démoulez la brioche et laissez-la refroidir sur une grille.