

Brioche tricolore au matcha bio et cacao bio

kumikomatcha.fr

Ingrédients <pour une brioche de 30cm>

500g de farine T45 bio
100g de sucre blanc bio
100g de lait entier bio
20g de levure biologique fraîche (levure de boulanger)
250g d'œufs bios (environ 5 œufs)
180g de beurre bio
15g de sel bio
+ 20g de matcha de cuisine bio
+ 20g de cacao en poudre non sucré bio



Préparation

- Mettre le sel et le sucre dans le fond de la cuve du robot, recouvrir de farine et former un puit. Dans le creux du puit, verser les œufs, le lait et la levure émiettée. Pétrir à la feuille pendant une quinzaine de minutes.
- A l'issue de ces quinze premières minutes de pétrissage, changer la feuille pour le crochet et pétrir encore environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décroche des parois de la cuve.
- Ajouter le beurre pommade (mou mais pas fondu) et pétrir de nouveau pendant 10 minutes. Corner régulièrement le fond afin de bien l'incorporer.
- Le pétrissage dure environ 25 minutes en tout. On obtient une pâte à brioche assez molle, mais elle ne doit pas coller.
- Diviser la pâte en 3 parties plus ou moins égales
- Diluer le cacao et le matcha avec un peu de lait, juste de quoi former une sorte de pâte molle. Les incorporer dans les deux pâtons, au robot à la feuille.
- Placer chacun des pâtons dans un récipient, couvrir d'un linge propre et laisser pointer une heure à température ambiante.
- Les dégazer avec la paume de la main, filmer au contact et réserver une nuit au frigo.

Recette

- Le lendemain, les pâtes doivent avoir bien gonflées.
- Les dégazer une nouvelle fois et les placer au congélateur environ 20 minutes afin de faciliter le façonnage.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser chaque pâtons en un rectangle d'environ 20x25cm . Les superposer en commençant par la pâte nature, celle au matcha et celle au cacao. Passer un coup de rouleau afin de les faire adhérer, et égaliser les bords du rectangle, il est important d'avoir quelque chose de régulier (tu peux utiliser les chutes pour faire des brioches boules individuelles).
- Rouler la pâte sur elle-même et la déposer dans le moule beurré, la reliure en bas.
- Laisser pousser une heure à température ambiante, la pâte doit doubler de volume. Dorer au pinceau avec de l'œuf battu et enfourner pour 45 minutes à 170°C.
- À la sortie du four, laisser tiédir la brioche avant de démouler, puis refroidir sur grille.

Bonne dégustation !

Rejoins la communauté : kumikomatcha.fr/oui