

Bienvenue chez Christhummm

~~ Briochettes ~~

*Avec ou
sans tête !*

Briochette



- 500 grs farine
- 1 sachet de levure sèche
- 80 grs sucre
- 6 oeufs
- 250 grs de beurre froid coupé en morceaux

- Dans la cuve du robot, mélanger la farine, la levure et le sucre
- Battre les œufs puis en ajouter les 3/4 à la préparation
- Pétrir vitesse 1 pendant 5 mn
- Ajouter le reste des oeufs
- Pétrir 15 mn vitesse 2
- Incorporer le beurre et continuer à pétrir vitesse 1 pendant 15 minutes
- Laisser lever 1 h
- Prélever des morceaux de 40/50 grs
- Pour les brioches à tête
- Façonner en boudins
- Former une légère démarcation au 3/4 du boudin de pâte pour marquer la tête
- Mettre chaque brioche dans l'empreinte en pinçant la tête de la briochette et en l'enfonçant jusqu'à sentir le fond de l'empreinte
- Pour les brioches sans tête, déposer simplement les boules de pâte dans les empreintes
- Faire une deuxième levée de 45 mn
- Dorer avec un jaune d'oeufs et une cuillère à soupe de lait
- cuisson 16/18 mn à 190°
- Démouler sur une grille