



Le pain brioché de la P'Anik du Godinet

Ingrédients :

- 1kg Farine Type 55 (ou mix spécial Viennoiserie)
- 150g Sucre
- 250g d'œufs (= 5 œufs entiers)
- 350g lait (température ambiante)
- 40g levure fraîche
- 18g sel
- 300g beurre (température ambiante)
- 1 œuf pour la dorure

1) Pétrissage

Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter les œufs entiers, le lait et la levure et pétrir (comme pour faire du pain).

Une fois que la pâte est formée, incorporer le beurre coupé en lamelles (2 minutes) et poursuivre le pétrissage (2 minutes + énergiquement) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

2) Première pousse ou fermentation = le pointage

Recouvrir le récipient d'un torchon (ou toile de lin) et laisser pousser la pâte pendant 3 à 4h dans un lieu chaud et humide (la salle de bain est idéale..., avec le chauffage d'appoint et en faisant un peu de vapeur avec de l'eau bien chaude - objectif environ 26°C). La pâte va doubler de volume.

3) Pesée et façonnage

Renverser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Peser les pâtons. Pour une galette couronne de 10 à 12 parts : 630g de pâte ou 7 pâtons de 90g pour une couronne marguerite. Les navettes individuelles pèsent entre 80 et 90g. Façonner selon la forme souhaitée : 7 boules pour la marguerite, en bâlard pour la forme 'brioche vendéenne), une seule boule pour les couronnes... Pour une tresse, préparer autant de boudins de pâte (en allongeant des petits pâtons façonnés comme des baguettes) que de brins souhaités pour la tresse. Voir schémas ci-après de réalisation de tresses de 2 à 5 brins. Placer les brioches sur du papier sulfurisé.

4) Deuxième pousse ou fermentation = Apprêt

Recouvrir les brioches avec le torchon (ou la toile de lin)

Laisser fermenter la pâte pendant une 1 heure et demi dans un lieu chaud et humide (retour dans la salle de bain...).

5) Dorure

Battre un œuf en omelette et dorer les brioches à l'aide d'un pinceau.

Répartir ou non du sucre grains sur les brioches (après coups de ciseaux s'il y a lieu). Scarifier les pains briochés façonnés en forme brioche vendéenne : un seul coup de lame vertical en longueur dans le milieu du pâton

Pour les navettes, petits pains briochés et couronnes, utiliser une paire de ciseaux (coups de ciseaux verticaux en zig-zag, ou horizontaux dans la longueur de la navette ou perpendiculairement à la longueur ou autre fantaisie de votre choix).

Les couronnes ne sont pas nécessairement scarifiées (aux ciseaux).

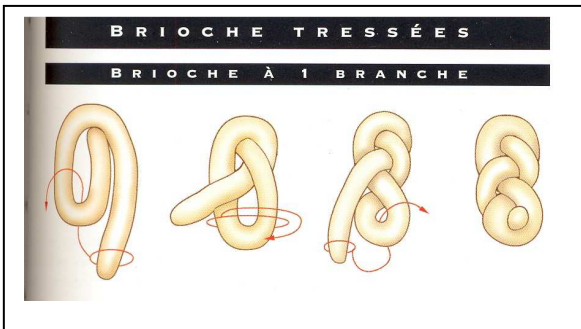
Dans tous les cas, si la pâte semble avoir trop poussé, ne pas la scarifier, au risque de la voir s'effondrer avant la cuisson.

6) Cuisson à 190°C

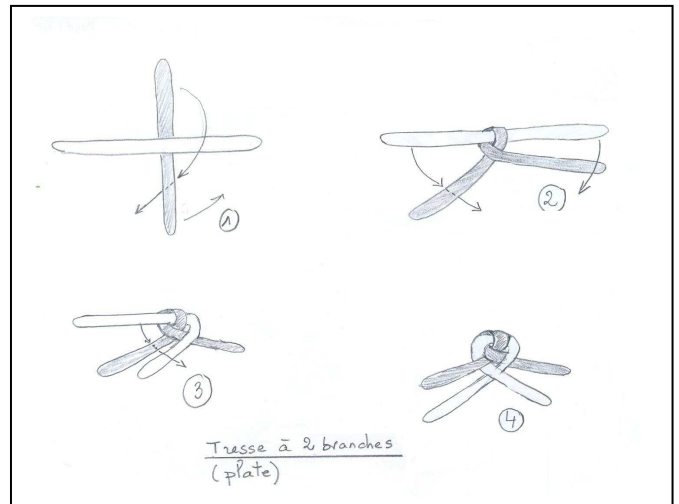
Enfourner et laisser cuire pendant 20 à 30 minutes selon la taille des brioches.

LES BRIOCHES TRESSÉES

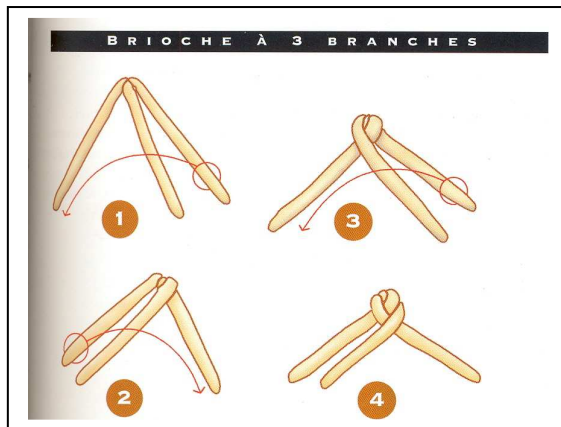
Tresse à 1 branche



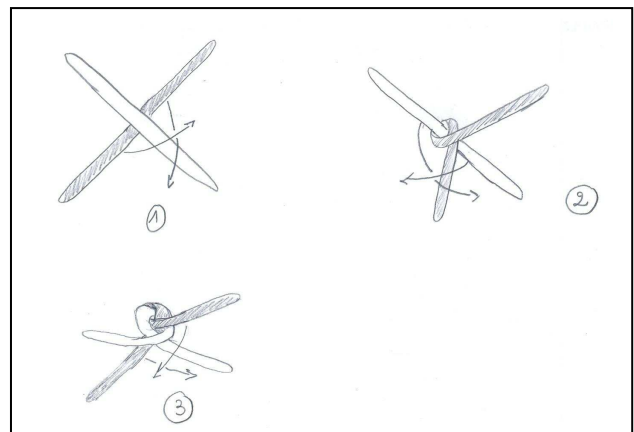
Tresse à 2 branches, plate



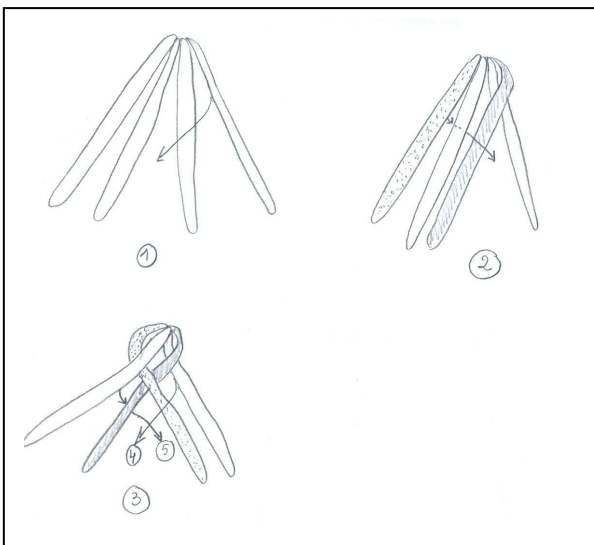
Tresse à 3 branches



Tresse à 2 branches, haute



Tresse à 4 branches



Tresse à 5 branches

