La marguerite briochée de La main à la pâte

Ingrédients :
350 g de farine « Viennoiseries » des Moulins Waast
125g œufs entiers
110 g de Lait
50 g de sucre
17 g de levure fraîche
8 g de sel
120 g de beurre

La veille, préparer une pâte fermentée à partir de 70g de farine, 50 g d'eau, 1 g de levure fraîche.

Préparation de la pâte briochée :

- Sortir le beurre du réfrigérateur
- Battre 3 œufs, prélever 125g pour la pâte et réserver le reste pour la dorure
- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel
- Faire un puits dans ce mélange.
- Y verser les œufs et le lait
- Mélanger le tout, progressivement
- Ajouter la pâte préfermentée
- Pétrir, sur le plan de travail, la pâte obtenue
- Incorporer le beurre découper en lanières
- La pâte est prête quand elle ne colle plus

Pointage de la pâte (= 1ère fermentation)

- Déposer la pâte dans le saladier
- Recouvrir le saladier d'un torchon
- Placer le saladier dans un endroit chaud – 25 à 30°C (par exemple, dans le four légèrement préchauffé et éteint ou… la salle de bain).
- Laisser fermentée la pâte pendant 3 à 4h ; le volume doit doubler.

Division des pâtons et façonnage de la marguerite

- Peser 8 pâtons de 90g
- Bouler chacun des pâtons
- Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, disposer 7 pâtons boulés, en couronne autour d'un pâton central, clé en dessous.

Apprêt de la marguerite (=2ème fermentation)

- Placer la plaque dans un endroit chaud – 25 à 30°C (par exemple, dans le four légèrement préchauffé et éteint ou… la salle de bain).
- Laisser fermenter la pâte pendant 1h à 1h30.

Dorure à l'œuf avec un pinceau. Répartir du sucre grains sur le dessus des boules.
Cuisson à 190°C pendant environ 30 minutes.