

Recette illustrée :



Pain au beurre brioché

Les ingrédients :



Ingrédients :

1 kg de farine
250 g de beurre
5 oeufs
1 verre de lait
5 cuillères de sucre
levure de boulangerie
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf pour dorer

Ustensiles :

1 grand saladier
1 pétrin (facultatif)

Procédé :



Verser la farine dans le bol du pétrin ou dans un grand saladier.
Creuser un puits, y mettre les œufs, le beurre ramolli, la levure de boulangerie, le sel et le sucre.



Bien mélanger le tout



Pétrir pendant 5 à 8 minutes au robot

ou



15 minutes à la main



Faire une belle boule
puis tracer une croix.



Laisser reposer à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte double de volume.



Après quelques temps.

Façonner la pâte selon votre inspiration (dans un moule à cake ou autres), ...

ou la travailler artistiquement sur un plan fariné,



A partir de longs colombins, faire des torsades, des spirales, des boules, des fleurs, des tresses ...



Poser votre œuvre directement sur la plaque farinée ou sur papier sulfurisé



Dorer votre pain au jaune d'œuf.



Cuire 20 à 25 minutes à 180° dans un four préchauffé.



Bon appétit !

Suggestion : servez au petit-déjeuner, en dessert ou au goûter, tel quel, ou accompagné de confiture, pâte à tartiner, fromage,...