

Fallue Normande (brioche)



Ingrédients pour 2 brioches :

30 mn de préparation

8h de repos

30 mn de cuisson

- 1kg de farine T55
- 250g de beurre à température ambiante
- 250g de crème épaisse
- 7 œufs
- 100g de sucre
- 20 g de sel
- 30g de levure fraîche

- 1- Verser la farine dans un grand cul de poule (ou le bol de votre robot) et ajouter le sel. Bien mélanger, puis former un grand puit.
- 2- Y mettre tout les autres ingrédients, y compris la levure bien émiettée.
- 3- Malaxer l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte parfaitement homogène et bien élastique
- 4- Couvrir d'un linge humide et laisser gonfler : la pâte doit doublée de volume (au moins 1h de repos suivant la température ambiante)
- 5- Malaxer à nouveau la pâte pour la faire retomber et la dégazer complètement.
- 6- Couvrir d'un film plastique et réserver 5 à 7h au réfrigérateur. La pâte va gonfler mais plus lentement.
- 7- Dégazer à-nouveau en malaxant bien la pâte, cela la réchauffera. Former deux brioches et laisser à-nouveau gonfler 30mn
- 8- Inciser tout autour avec des ciseaux
- 9- Enfourner 30 à 40mn au four thermostat 6 (180°C)
- 10- La cuisson est terminée lorsque les brioches sont parfaitement dorées et lorsque l'on tapote dessus, cela sonne creux.

