

Pâte à brioche

500 g farine

250 g beurre

60 g sucre

10 g sel

25 g levure (boulangère)

5 œufs (+ eau, la valeur d'1 œuf.)

Pour 2 saucissons
en brioche

750 g farine
8 œufs

Disposer la farine sur la table en
deux "fontaines" une grande et une petite.

Délayer la levure avec un peu d'eau.

Sans y mélanger de farine mouiller
le sucre et le sel avec le restant d'eau.

Casser les œufs dans un récipient.

Commencer à pétrir avec 3 œufs,
puis ajouter les 2 autres un à un.

Travailler un peu la pâte mais
pas trop pour la rendre homogène et
mélanger le beurre - Ajouter le beurre ramolli.

Placer cette pâte dans un récipient
assez grand pour que la pâte puisse au

moins doubler de volume facilement, ce qui sera le cas au bout de 2 heures.

Alors saupoudrez la table de farine, retournez le récipient sur cette farine, retirez tout ce qui reste collé aux parois, saupoudrez la pâte de farine de façon à ce qu'elle ne colle pas aux mains - Aplatissez, ramenez les 4 bords vers le centre, repliez dans le récipient et mettez au frigidaire jusqu'au lendemain.

Alors placez à nouveau la pâte sur la table sur une petite couche de farine, même opération que la veille (se dit : rompre la pâte) laissez reposer 1/2 heure puis retaillez. C'est à dire couper des morceaux à volonté sur plaques ou en moules. Laissez pousser au chaud, couvert d'un torchon.

Les articles sont bons à cuire lorsqu'ils ont un peu plus que doublé de volume, dorer aux œufs entiers battus.

Four 7-8 — Four électrique 180° — 35 mn
(Couvrir après 20 mn)