17

RÉUSSIR SES BRIOCHES

1

Conseils & Astuces

1) Ne pas mettre en contact la levure avec le sel et le sucre avant le pétrissage => mort de la levure.

2) Respecter le bon dosage entre le sel et le sucre => sucre = nourrit la levure, sel = régule la levée

3) Pétrir beaucoup la pâte et à grande vitesse = pour développer le réseau glutineux => mie filante

4) Fariner très peu votre plan de travail, juste assez pour ne pas que la pâte colle.

5) Si comme moi vous n'avez pas d'étuve, pas de panique. Remplissez un bol avec de l'eau bouillante et déposez-le sur la sole de votre four.

6) Si vous souhaitez avoir des brioches toute fraîche pour le petit déj' du matin sans vous lever à 5h du mat', deux solutions s'offrent à vous :

a. Congeler vos brioches : façonner vos brioches, laissez pousser et au lieu d'enfourner, vous les congeler directement sur la plaque. Une fois congelées, mettez-les dans un sac congélation.
Attention !!! Ne pas congeler plus de 3 ou 4 jours car la levure sera morte et vos brioches ne lèveront pas.

Pour la cuisson : placez vos brioches sur une plaque et laissez-les décongeler à température ambiante avant de laisser pousser la pâte 1 à 2 h avant de les cuire.

b. Vos brioches crues peuvent être réservées au réfrigérateur au maximum 24h. Sortez-les 30 min avant de les cuire.