BRIOCHE DE LA LUNE

RÉALISATION DE LA BRIOCHE DE LA LUNE

Une recette de bonne brioche portant un nom très poétique " **la brioche de la lune**". La brioche de la lune est parfaite pour le petit déjeuner, un brunch ou encore le goûter. Rien de plus délicieux qu'une tranche de brioche tiède avec du beurre ou de la confiture ! La brioche de la lune est une brioche réalisée à partir d'un levain.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

500 g de farine 4 oeufs 250 g de beurre 30 g de sucre en poudre 10 g de sel 3 dl de rhum 15 g de levure boulanger Ω verre de lait 1 grande terrine 2 fois Ω verre d'eau tiéde

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Prélever 1/4 de la farine, soit 125 g pour faire le levain. Couper le beurre en morceaux et le réserver. Ajouter 15 g de levure de boulanger diluée dans 1/2 verre d'eau tiède, mélanger et laisser monter dans un endroit tiède. Verser les 375 g de farine restante dans une grande terrine et faire une fontaine. Pour plus de rapidité il est possible de préparer la brioche de la lune au robot, il suffit de verser la farine directement dans le bol du robot et d'y ajouter les ingrédients en suivant l'ordre suivant. Mettre dans la fontaine : 2 oeufs + 30 g de sucre en poudre + 10 g de sel + 3 dl de rhum + Ω verre de lait + Ω verre díeau tiËde. Travailler le mÈlange ‡ la spatule ou au batteur Èlectrique. Ajouter 2 úufs supplÈmentaires. Ajouter les 250 g de beurre coupÈ en morceaux sans cesser de mélanger pour bien intégrer le beurre au mélange. Terminer en ajoutant le levain. Former une boule puis couvrir díun linge et laisser lever 1 à 2 heures, le mËlanger doit doubler. Retravailler le mÈlange puis laisser reposer ‡ nouveau. Recommencer une troisiËme fois puis faire cuire ‡ four chaud 180C°. La réalisation est un peu longue, mais une brioche c'est toujours long à préparer !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr