

# **BRIOCHE BUCHTY**

(Brioche allemande)

## ➤ **Ingrédients :**

- 500g de farine type 45
- 10g de levure de boulanger fraîche (ou 4g de sèche)
- 1 pot de crème fraîche épaisse **entière** de 20cl
- 60g de sucre
- 2 oeufs à température ambiante et complétez à 200g avec du lait entier tiède (oeufs + lait =200g)
- 1 cc de sel
- sucre glace pour la décoration



## ➤ **Préparation :**

- Dans la cuve du robot, émiettez la levure. Inutile de la diluer.
- Ajoutez ensuite la farine.
- Puis incorporez les oeufs et le lait.
- Ajoutez enfin la crème, le sucre et le sel.
- Pétrissez la pâte pendant 10mn.
- Couvrez-la d'un linge humide et laissez-la lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Ce temps de levée peut varier entre 1h30 à 3h selon la température.
- Lorsque la pâte a bien levé, dégazez-la bien, pour qu'elle retrouve son volume initial.
- Avec les mains bien farinées, façonnez des boules de 40g.
- Placez-les dans un cadre ou un cercle côte à côte mais sans chercher à les coller entre elles.
- Laissez à nouveau pousser la pâte pendant 1h30mn
- Préchauffez le four à 150° chaleur tournante puis enfournez pour 30mn.
- Retirez le cadre et saupoudrez de sucre glace.

