

Brioche de Noël



Ingrédients : Pour 2 brioches

- 180 ml de lait
- 100 gr de beurre
- 2 œufs
- 80 gr de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cc de sel
- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure déshydratée ou la moitié d'un paquet de levure fraîche
- 100 gr de raisins secs
- 50 gr de sucre en grains

Préparation en machine à pain :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain dans l'ordre indiqué dans la recette.

Lancer la machine sur le programme "pâte" avec levée de 1 heure.

Au bip sonore ajouter les raisins secs et le sucre grains. (ou des pépites de chocolat ou rien du tout)

Préparation sans machine à pain :

Dans un saladier, mélanger farine, sucre, sel, beurre.

Ajouter les œufs, le lait et la levure.

Une fois la pâte homogène et bien mélangée, ajouter raisins secs, sucre en grain, pépites de chocolat... Ou laisser la brioche nature, c'est selon les goûts.

A la fin du programme, verser la pâte sur un plan de travail fariné diviser la pâte en deux puis diviser encore chacun de ces pâtons en 3 boules: 1 grosse et deux petites.

Former les cougnous en posant les petites boules à chaque extrémité des grosses.

Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis cuisson.

Laisser doubler de volume dans un endroit tempéré pendant au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C therm 6

Dorer les brioches au jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.

Enfourner pour 30 minutes en surveillant la coloration.

Sortir les brioches et laissez-les refroidir sur une grille.

Couvrir le saladier d'un torchon et laisser la pâte lever dans un endroit tempéré au moins 1h.

Verser la pâte sur un plan de travail fariné diviser la pâte en deux puis diviser encore chacun de ces pâtons en 3 boules: 1 grosse et deux petites.

Former les cougnous en posant les petites boules à chaque extrémité des grosses.

Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis cuisson.

Laisser doubler de volume dans un endroit tempéré pendant au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C therm 6

Dorer les brioches au jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.

Enfourner pour 30 minutes en surveillant la coloration.

Sortir les brioches et laissez-les refroidir sur une grille.