

Brioche Nuage

(Pour 12 brioches)

- 500 g de farine
 - 10 g de levure de boulangerie déshydratée ou 20g de levure fraîche
 - 60 g de sucre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 pincée de sel
 - 1 œuf (+ 1 pour la dorure)
 - 230 g d'eau chaude
 - 80 g de beurre pommade (ou margarine)
 - 50 g de sucre perlé (pour le dessus)
1. Dans la cuve du robot, versez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel, l'œuf et l'eau. (Facultatif : ajoutez un bouchon de fleur d'oranger).
 2. Installez l'accessoire 'crochet', puis pétrissez à vitesse minimum pendant 3 minutes.
 3. Ajoutez ensuite le beurre et continuez à pétrir. La pâte va devenir très collante, c'est normal. Augmentez la vitesse (4-6) jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la cuve, puis baissez à nouveau et continuez à pétrir pendant encore 5 minutes. La pâte va devenir lisse et souple, elle ne collera plus aux doigts.
 4. Laissez lever dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure, la pâte doit doubler de volume.
 5. Préchauffez le four à 180°C, chaleur statique.
 6. Versez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des morceaux de 80g. Façonnez des boules et placez-les en quinconce sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'un torchon et laissez lever encore 20-30 minutes.
 7. Badigeonnez d'œuf battu (le dessus ET les côtés), puis saupoudrez de sucre perlé.
 8. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.
 9. À la sortie du four, recouvrez les brioches d'un torchon pour emprisonner l'humidité et les rendre encore plus moelleuses. Laissez refroidir et dégustez ;) !