



TM6

TM5

Brioche "super bonne"

★★★★★ 4.7 (5.6K évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
20min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

10 parts



Ingrédients

200 g de lait

15 g de levure boulangère fraîche

500 g de farine de blé, et un peu pour le plan de travail

75 g de jaunes d'œufs (3 jaunes env.), et 1 jaune pour la dorure

90 g de sucre en poudre

2 c. à café de sel

125 g de beurre demi-sel, ramolli

1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

50 g de sucre en grains

Infos nut.

par 1 part

Calories

1464 kJ / 347 kcal

Protides

6.5 g

Glucides

49.9 g

Lipides

13.2 g

[Découvrir](#)



Préparation

- 1 Mettre le lait, la levure boulangère, la farine, 75 g de jaunes d'œufs, le sucre et le sel dans le bol, puis activer le mode **Pétrin** $\frac{1}{2}$ /5 min.
- 2 Ajouter le beurre et l'eau de fleur d'oranger, puis activer de nouveau le mode **Pétrin** $\frac{1}{2}$ /10 min. Transvaser la pâte dans un saladier fariné, couvrir d'un torchon et laisser la pâte lever pendant 1 heure minimum.
- 3 Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
- 4 A la fin de la première pousse, transvaser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la rabattre fermement pour en chasser le gaz. La détailler en trois pâtons de taille identique. Façonner chacun en boudin de 40 cm de long, puis les tresser ensemble. Poser la tresse sur la plaque préparée, couvrir d'un torchon et laisser pousser de nouveau 1 heure environ. La pâte doit doubler de volume.
- 5 A la fin de la seconde pousse, poser un petit récipient d'eau dans le bas du four et préchauffer ce dernier à 180 °C (Th.6).
- 6 Mettre le dernier jaune d'œuf dans un récipient avec un peu d'eau et battre en omelette à la fourchette. A l'aide d'un pinceau de cuisine, en badigeonner la brioche. Saupoudrer de sucre en grains, puis enfourner et cuire 20 minutes à 180 °C. Baisser ensuite la température du four à 150 °C et prolonger la cuisson de 20 minutes. Sortir la brioche du four et la laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de déguster.

Tags

[#Alimentation pour les enfants](#)[#Végétarien](#)[#Fêtes d'enfants](#)[#Quotidien](#)[#Vidéo](#)

Ustensiles utiles

[Découvrir](#)



Conseils et astuces

Cette brioche "super bonne" est l'une des recettes les plus réalisées de l'Espace Recettes Thermomix®. Elle fut baptisée ainsi car la première exclamation des gourmands a toujours été : "elle est super bonne !"

Un pétrissage long (ici 15 minutes au total) est nécessaire pour obtenir une brioche à la mie bien aérée et filandreuse.

Cette brioche se gardera très bien plusieurs jours, enveloppée dans un torchon ou emballée tiède dans un sac en plastique. La condensation l'aidera à rester moelleuse.

Partager la recette



Collection(s)



Choix des portions - Best of
100 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Suisse



Ma cuisine au quotidien
239 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien
221 Recettes, Canada