



Brioche Couronne ou Tressée

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 brioche de 850 gr

Temps de préparation : 1 h à 1 h 45

Temps de cuisson : 25 minutes à 180°

Ingrédients :

- 230 ml de lait végétal tiède (26°)
- 6 gr de levure de boulanger sèche (2 cac)
- 400 gr de farine de blé
- 80 gr de fécule (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
 - ou 80 gr de farine de pois chiche pour un goût d'œuf
- 1 pincée de sel
- 80 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 70 gr d'huile
- 2 cas de fleur d'oranger
 - ou 2 cas de vanille liquide
- Du sirop sucré (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), ...)
- 20 gr de sucre perlé



Préparation :

1. Délayer la levure dans le lait tiède, laisser reprendre vie durant 10 minutes
2. Dans un saladier, mélanger tous les autres ingrédients (sauf le sirop sucré et le sucre perlé) puis ajouter le mélange lait + levure
3. Pétrir durant 10 minutes. Ne pas hésiter à ajouter farine (ou eau) si besoin pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant.
4. Mettre à 25° pendant 1 heure ou 30 mn si vous êtes pressé (par ex. au four sans chaleur tournante)
5. Repétrir à nouveau (pour dégazer) puis former 8 boules pour une brioche couronne (par la méthode des moitiés) ou bien 3 baguettes de 50 cm de long pour une brioche tressée
6. Poser les 8 boules dans le moule couronne collées les unes aux autres, ou bien pour la brioche tressée poser les 3 baguettes sur un plat à four, pincer pour fusionner un des bouts, puis tresser (baguette du haut rabattue au milieu des 2 autres, puis celle du bas rabattue au milieu des 2 autres et ainsi de suite) et enfin pincer l'autre bord pour fusionner.
7. Laisser monter 30 mn à 25° ou 15 mn si vous êtes pressé
8. Mettre au pinceau du sirop sucré sur la brioche, couvrir avec le sucre perlé et enfourner 25 mn à 180°