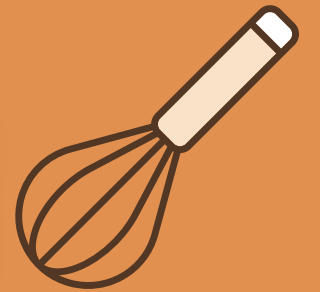










Pain Brioché Persillé



 PRÉPARATION : 20min	 CUISSON : 15-18min 180°C
 PORTIONS : 18 Boules	 MATÉRIEL : Cercle Ø20cm ou plaque
 CONSERVATION : 3j	 CONGÉLATION : OUI



Ingédients :

- 220gr de Farine
- 1 Oeuf
- 100gr de Lait
- 25gr de Crème
- 30gr de Beurre
- 10gr de Miel
- 4gr de Lev. Boul. sèche
- 4gr de Sel + Epices au choix

Persillade :

- Une belle poignée de persil frais
- 15gr de Beurre
- 3 Gousses d'Ail
- Sel, Poivre

Astuces et Alternatives :

- Farine → T45 ou 55
- Lait animal ou soja
- Crème → Liquide ou fraîche (0 à 30%MG ou from. bl., mais moins ce sera gras plus vite la mie séchera).
- Miel → ou sirop agave
- 4gr Levure Boul Sèche = 8gr fraîche
- Le pétrissage doit durer au moins 10min pour assurer une mie bien moelleuse.

Infos Nutri pour 1 Portion :

Cal : 72 Prot : 1.9gr Glu : 10.1gr Lip : 2.8gr



Préparation

- Activer la levure dans le lait tiède (~39°C).
- Ajouter le miel, blanc d'œuf, crème, puis la farine et le sel.
- Pétrir 8-10min pour obtenir une belle mie filante et soyeuse une fois cuite.
- Ajouter le beurre mou.
- Pétrir jusqu'à incorporation.
- Former une boule, couvrir et laisser poser une nuit au frigo ou faire pousser 2h si version pressée.
- Récupérer la pâte, diviser en 18 boules égales.
- Bouler, avec si souhaité un cœur au fromage ou autre.
- Disposer dans un moule ou sur une plaque.
- Laisser pour 45min - 1h.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dorer la brioche avec le jaune et un filet de lait.
- Enfourner pour 18min .
- Mixer l'ail, persil, ajouter sel et beurre fondu.
- Badigeonner la brioche à la sortie du four.
- Bon appétit !