

# BRIOCHE RUSSE

Recette par **Nadia Paprikas**

Une brioche avec un façonnage original et facile à réaliser en suivant ce pas à pas !

Difficulté : **Difficulté moyenne** Coût : **Bon marché**  
Temps de préparation : **60 min** Temps de cuisson : **30 min**  
Temps d'attente : **280 min**

## Ingrédients (1 pièce)

300 g de farine  
50 g de sucre  
2 oeufs  
1 gousse de vanille  
12 g de levure de boulanger fraîche ou 1 cuillère à café de levure  
boulangère sèche  
75 g de beurre doux mou  
10 cl d'eau  
1/2 cuillère à café de sel  
1 oeuf battu pour la dorure

## Matériel

Couteau d'office  
Moule à cake  
Rouleau à pâtisserie  
Saladier en verre

## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure. Ajoutez le sucre, le sel, les graines d'une gousse de vanille, les œufs, l'eau et le beurre mou coupé en dés.

### ÉTAPE 2 :

Mélangez le tout à la main. Versez la pâte sur un plan de travail, commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme puis pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter. Formez une boule, mettez-la dans saladier, couvrez d'un torchon et faites lever pendant 2 heures à l'abri des courants d'air.

### ÉTAPE 3 :

Façonnage : Étalez la pâte au rouleau sur environ 3 mm d'épaisseur jusqu'à obtenir un joli rectangle.

### ÉTAPE 4 :

Roulez la pâte dans le sens de la longueur afin d'obtenir un long boudin.

### ÉTAPE 5 :

Coupez les extrémités du boudin afin d'obtenir 2 tronçons.

### ÉTAPE 6 :

Coupez le boudin en deux sans le détacher par le haut.



#### ÉTAPE 7 :

Mettez un tronçon de pâte entre les deux bouts coupés.

#### ÉTAPE 8 :

Commencez à torsader la pâte sans trop serrer en essayant de garder la partie feuilletée vers l'extérieur.

#### ÉTAPE 9 :

Avant d'atteindre l'extrémité de la pâte, déposez le deuxième tronçon de pâte

#### ÉTAPE 10 :

Continuez à tresser la torsade jusqu'au bout.

#### ÉTAPE 11 :

Beurrez un moule à cake de 28 cm puis déposez la pâte tressée dedans.

Laissez pousser 1 heure dans un endroit tiède.

#### ÉTAPE 12 :

Préchauffez le four à 180°C.

Badigeonnez la brioche avec un œuf battu.

Faites cuire au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

#### ÉTAPE 13 :

Laissez refroidir la brioche sur une grille avant de déguster.

### Conseils

L'étape 2 peut se faire dans un robot pâtissier ou dans une machine à pain (fonction pétrissage et levée uniquement).