

BRIOCHES SICILIENNES

Ingrédients

500 g de farine de qualité, riche en 'gluten', gruau, manitoba etc.. 200 g (20 cl) de lait frais entier à température ambiante
2 oeufs entiers (100-120 g sans la coque)
80g/ 100 g de sucre pour une brioche légèrement sucrée,
80 g de beurre un peu mou ou, dans l'idéal du saindoux (mou aussi)
4 g de levure sèche de boulanger ou 12 g de fraîche
4 g de sel fin
1 c à c bombée de miel dans l'idéal d'agrumes
un zeste finement râpé d'une citron ou orange non traité
ou la pulpe d'une gousse de vanille
1 œuf entier pour la dorure (ou 1 jaune dilué dans
2 cuillère à soupe de lait frais)



Préparation

1. Mélanger la levure avec 2 càs d'eau dans un verre et laisser reposer 10 minutes. Diluer ensuite avec 3 càs du lait qui servira ensuite pour la pâte.
 2. Dans un grand saladier ou, encore mieux, la cuve d'un robot, mélanger la farine avec le sel et le sucre. Former un puits et y verser le mélange levure-eau-lait et le miel.
 3. Ajouter le zeste de citron ou la vanille et le reste de lait. Commencer à travailler la pâte de manière à ce qu'elle devienne plus ou moins homogène. Incorporer un à un les œufs (attendre que le précédent soit absorbé avant d'ajouter l'autre) et continuer de travailler la pâte 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne très souple (cela dépend de la qualité de la farine d'où son importance) presque élastique et se détache des parois.
 4. Incorporer en 5 fois le beurre ou le saindoux, en petits morceaux en ayant soin de n'ajouter une nouvelle quantité qu'au moment où la précédente ait été absorbée. Travailler encore au moins 5 minutes afin que la pâte devienne encore plus souple et se détache des parois. Former une boule et couvrir le bol ou le saladier de film alimentaire. Laisser lever à température ambiante (dans l'idéal autour de 25°C) de une à deux heures : la pâte doit doubler de volume. À ce stade, on peut aussi mettre la pâte au frais et la laisser lever une dizaine d'heure au réfrigérateur.
 5. Reprendre la pâte et la poser sur un plat de travail fariné. L'écraser avec les mains de manière à chasser l'air incorporé.
 6. Couper la pâte en 12 morceaux égaux (on peut aussi faire 10 mais les brioches seront plus grandes) et les peser : il devraient faire chacun autour de 85g. Plus on est précis dans la peser et la forme plus les brioche seront régulières.
 7. Former des boules en roulant la pâte sous la paume, puis prélever un quart de pâte de chacune et former une petite boule. Rouler à nouveau la pâte plus grande sous la paume de la main de manière à former une boule le plus parfaite possible. À l'aide de deux doigts, presser au centre de la grosse boule afin de former un petit creux (il sera souple c'est normal) et place au centre la petite boule.
 8. Faire attention à ne pas trop creuser ou appuyer (autrement la petite boule s'incorporera à la pâte et ne se verra plus) ni à poser trop délicatement (autrement la petite boule va s'échapper en cuisson).
- Si cette étape semble compliquée, former uniquement 12 boules régulières.
9. Poser les boules sur deux plaques recouvertes de papier cuisson en laissant bien de l'espace autour (au moins 6 cm). Mettre les plaques dans le four éteint et badigeonner légèrement avec l'oeuf fouetté avec 1 càs de sucre. Laisser lever une heure environ : les brioches doivent presque doubler de volume. Sortir les brioches du four et préchauffer celui-ci à 180°-190°C (chaleur statique).
 10. Badigeonner à nouveau les brioches avec le mélange oeuf-sucre puis enfourner dans le four chaud pendant un quart d'heure environ : les brioches doivent gonfler et dorer. Les sortir et laisser refroidir sur une grille.
- Déguster tiède ou à température ambiante garnie avec de la glace à la pistache par exemple ou ce que l'on veut