

# LA GÉNIALE BRIOCHE BUCHTY DE CÉCILE DECAUX

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/brioche-buchty/>

Une brioche géniale, par sa forme et sa texture. Par sa forme, une brioche qu'on ne peut s'empêcher de prendre une boule à la fois et par sa texture moelleuse, on s'émerveille devant sa mie filante... sans oublier que c'est un délice en bouche !

Chef : Cécile Decaux

Temps de préparation : 5 H

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Allemande

Plats : Brioche, Petit-Déjeuner Et Goûter,

## Ingrédients

### **Pour une Buchty de 4 x 4 = 16 boules (cadre de 26 cm de coté)**

140 grammes de Lait Entier 14 Centilitres/140 Millilitres. Ou comme on me l'a conseillé, moitié Lait, moitié Crème

3 Oeufs 150 grammes

4 grammes de Sel

70 grammes de Sucre

500 grammes de Farine Type 45

5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 12,5 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide. Pas de levure chimique !

90 grammes de Beurre Doit être froid, et pas mou

### **Pour une Buchty de 3 x 3 = 9 boules (cadre de 20 cm de coté)**

78,7 grammes de Lait Entier 7,87 Centilitres/78,7 Millilitres. Ou comme on me l'a conseillé, moitié Lait, moitié Crème

1,6 Oeufs 80 grammes

2,2 grammes de Sel

39,3 grammes de Sucre

281,2 grammes de Farine Type 45

2,8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 7 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide. Pas de levure chimique !

50,6 grammes de Beurre Doit être froid, et pas mou

## LA GÉNIALE BRIOCHE BUCHTY DE CÉCILE DECAUX

### Pour une Buchty de 5 x 5 = 25 boules (cadre de 32 cm de coté)

218,7 grammes de Lait Entier 21,87 Centilitres/218,7 Millilitres. Ou comme on me l'a conseillé, moitié Lait, moitié Crème

4,6 Oeufs 229 grammes

6,2 grammes de Sel

109,3 grammes de Sucre

781,2 grammes de Farine Type 45

7,8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 19,5 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide. Pas de levure chimique !

140,6 grammes de Beurre Doit être froid, et pas mou

### Instructions

#### Le matos ou vos petites main ?

1. J'ai utilisé une machine à pain ('MAP'). Cécile Decaux indique que pour cette recette, vous pouvez utiliser: une machine à pain ('MAP'), un robot (genre Kitchen Aid), ou vos petites mains pour pétrir manuellement
2. Commencer par les liquides pour permettre à la lame de pouvoir tourner et malaxer : Verser le Lait Entier (140 g ou 14 Centilitres/140 Millilitres)
3. Notez que j'utilise pour ma part moitié Lait Entier (70 g ou 7 Centilitres/70 Millilitres) et moitié Crème Liquide (70 g ou 7 Centilitres/70 Millilitres)
4. Notez que si vous voulez une mie encore plus filante, il faut remplacer le lait par un corps gras comme de la crème liquide ou de la crème épaisse au lieu de Lait Entier
5. Verser les Oeufs (3), le Sel (4 g) et le Sucre (70 g)
6. Ajouter la Farine (500 g)
7. Terminer par la Levure de Boulanger Déshydratée (5 g ou sinon 12,5 g de Levure de Boulanger Fraiche humide) : La farine fait ainsi "écran" entre la levure et le sel, qui ne s'aiment pas du tout (le sel peut abimer la levure)
8. Si vous pétrissez à la main, vous utiliserez un grand bol ou un saladier, puis vous pétrissez avec la paume de la main, je l'ai déjà fait et ce n'est pas impossible. A la machine à pain ('MAP'), c'est plus simple !
9. J'aime utiliser la machine à pain ('MAP') car elle permet de diffuser une chaleur d'étuve qui active la levure et fait gonfler la pâte davantage.
10. Pétrir jusqu'à ce que la pâte "tienne en boule"
11. Sortir le Beurre (90 g) du réfrigérateur et couper en dés (doit être froid, et non mou)
12. Puis, lorsque la pâte tient en boule, jeter des cubes de Beurre toutes les 20 secondes, le beurre va s'intégrer mais lentement
13. Ne pas jeter le Beurre (90 g) en une seule fois : Attendre que les cubes soient "absorbés" par la pâte : cela prend un peu de temps

## LA GÉNIALE BRIOCHE BUCHTY DE CÉCILE DECAUX

14. A la fin, vous verrez que la pâte est souple et non collante

### Étuve

15. Il faut ensuite faire pointer la pâte pendant 3 heures : La pâte doit tripler de volume

16. Au bout des 3 heures, la pâte déborde de la machine !

17. Ensuite on doit peser des parts de 60 g, au gramme près, afin d'avoir des boules homogènes

### Bouler

18. Puis on "boule" : Cette photo animée montre comment bouler. Puis retourner, de façon à avoir la partie lisse (bombée) face à vous

19. On va devoir placer ces boules dans un cercle carré à bords hauts. Il faut un cadre de 26 cm de côté

20. Le plus pratique, c'est encore un cercle à pâtisserie de forme carrée qui soit extensible. Pour acheter en ligne, c'est ICI

21. Faire fondre du beurre, et y tremper chaque boule

22. Placer les boules avec le côté "arrondi" vers le haut, face à vous, et le côté avec la clé contre à la plaque

23. Je pose un film alimentaire étirable afin d'éviter que les boules croûtent

24. Laisser un peu d'air rentrer : ne pas couvrir entièrement de film alimentaire étirable, car la levure a besoin d'air pour faire son travail !

25. Puis je place ma plaque dans le four éteint (idéalement en mode étuve). Si votre four est un peu chaud c'est encore mieux (en hiver, préchauffer légèrement et éteindre)

26. Après 1 heure 15 minutes, les boules ont bien levé

27. Sortir la brioche de l'étuve

28. Préchauffer le four à 170 C (Thermostat 5)

29. Une fois que le four a atteint 170 C (Thermostat 5), retirer le film alimentaire étirable du cadre

30. Beurrer avec du beurre fondu, à l'aide d'un pinceau de cuisine

31. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5)

32. La cuisson dure environ 20 minutes

33. Sortir la brioche cuite du four, puis une fois refroidie, saupoudrer de Sucre Glace