

RECETTE DE LA BRIOCHE TRESSÉE CHALLAH

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-brioche-tresse-pain-challah-hallah/>

A l'origine un pain traditionnel juif, le pain Hallah, Challah ou Challad, la brioche tressée à 6 branches est un régal pour les yeux et pour les papilles

Parts : 12

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 40 Minutes

Temps de repos : 2 H

Volume : 1 Brioche

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Juive

Plats : Brioche, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

*Base de Levure

16 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 40 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide. pas de levure chimique !

40 grammes de Sucre

400 grammes d'Eau 40 Centilitres/400 Millilitres

*Pâte

100 grammes d'Huile 10 Centilitres/100 Millilitres. Végétale, genre Tournesol ou Arachide. On peut remplacer par du Beurre mais ce n'est plus une brioche Challah !

4 Oeufs 200 grammes

100 grammes de Sucre

17 grammes de Sel

1,2 kilogramme de Farine

Moitié...

*Base de Levure

8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 20 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide. pas de levure chimique !

20 grammes de Sucre

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

*Pâte

50 grammes d'Huile 5 Centilitres/50 Millilitres. Végétale, genre Tournesol ou Arachide. On peut

RECETTE DE LA BRIOCHE TRESSÉE CHALLAH

remplacer par du Beurre mais ce n'est plus une brioche Challah !

2 Oeufs 100 grammes

50 grammes de Sucre

8,5 grammes de Sel

600 grammes de Farine

Instructions

Préparation de la Levure

3. Commencer par chauffer l'Eau (400 g ou 40 Centilitres/400 Millilitres) et tester la température: pas plus de 27 C... sinon on attend que la température chute jusqu'à 27 C
4. Ajouter le premier Sucre (40 g)
5. Remuer pour dissoudre
6. Puis, ajouter la Levure de Boulanger Déshydratée (16 g ou sinon 40 g de Levure de Boulanger Fraiche humide)
7. Remuer, et attendre que la levure s'active (elle se nourrit du sucre et de l'eau pour se développer) : 10 minutes
8. Pendant cette activation (10 minutes), on peut passer à l'étape suivante

La pâte

9. Dans un autre récipient, casser les Oeufs (4), ajouter l'Huile (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), le Sel (17 g) et le deuxième Sucre (100 g)
10. Remuer avec un fouet à main
11. Verser le liquide ou vous aviez délayé la Levure de Boulanger Déshydratée et remuer au fouet à main
12. Ajout de la farine en 3 fois : Ajouter un tiers de la Farine en pluie, (400 g), et mélanger au fouet à main

Option : le robot ou la machine à pain

13. Vous avez remarqué que pour cette recette, j'ai abandonné mon robot (genre Kitchen Aid), et j'ai opté pour un pétrissage à la main, rien que pour rigoler !
14. Mais vous pouvez bien sûr utiliser soit un robot soit une machine à pain ('MAP'), il faut juste faire attention à ne pas trop pétrir longtemps, ce qui rendrait la pâte trop élastique
15. Continuer avec le 2ème tiers de la Farine en pluie, (400 g), et mélanger au fouet à main
16. Puis finir avec le 3ème tiers de la Farine en pluie, (400 g)
17. Pour ce dernier tiers, changer d'ustensile et utiliser une spatule pour remuer
18. Finir par pétrir à la main
19. Il faut s'arrêter net lorsque la pâte «boule» ou «tient en main» au risque d'avoir une pâte trop élastique
20. Déposer la pâte dans un autre récipient propre: Huiler le récipient pour permettre à la pâte de

RECETTE DE LA BRIOCHE TRESSÉE CHALLAH

bien lever et de ne pas « accrocher » aux parois

21. On peut frotter le bol avec un peu d'huile et du papier absorbant, ou utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

22. Déposer la pâte

23. Filmef le bol avec du film alimentaire étirable, au contact du bol et non pas au contact de la pâte

24. Faire une petite entaille pour laisser les gaz s'échapper pendant la levée

Première Levée (Pointage)

25. Laisser reposer et lever jusqu'au doublement de volume: cela devrait prendre environ 1 à 2 heures

26. Retirer le film alimentaire étirable et dégazer : Cela consiste a retourner la pâte sur elle-même, et à la serrer entre vos mains, assez fortement, pour faire sortir le gaz créé par la levure

27. Avant de dégazer, tremper les mains dans de l'eau

28. Dégazer permet de chasser les bulles qui feraient « éclater » la brioche lors de la cuisson

Bandes pour les tresses

29. Peser la pâte dégazée... Aujourd'hui, ma pâte pèse 2,06 kg

30. ...Puis diviser en 6 pâtons: on sait exactement le poids que chaque tresse doit peser

31. Aujourd'hui, puisque ma pâte pèse 2,06 kg, je divise en 6 pâtons de 345 g

Bouler

32. Avant de faire des tresses, on va bouler : Cette photo animée montre comment bouler

33. ...ainsi la "clé" se trouve donc en dessous et le coté lisse se retrouve au dessus

34. Placer sur une plaque

2ème levée

35. Laisser les pâtons ("boules") reposer 10 minutes, couvertes d'un film alimentaire étirable

36. Au bout de 10 minutes, les boules ont déjà bien levé (surtout en été)

Les bandes

37. Etaler les boules en bandes, qui nous serviront à faire des tresses

38. Former des bandes de 50 cm environ. Il se peut que les bandes se rétractent: il faut les faire reposer, puis les étaler plusieurs fois

39. Il est important que les bandes aient la même longueur !

3ème levée : le repos

40. Puis laisser les bandes reposer, recouvertes de film alimentaire étirable, car il faut les laisser se détendre avant la suite

41. Coller à une extrémité toutes les bandes, en appuyant fortement avec le pouce afin de coller les bandes

42. Réaliser un tressage à 6 bandes : c'est beaucoup plus simple qu'il n'y parait

43. Une astuce : Placer la bande la plus à gauche et celle le plus à droite "à l'horizontal" (équerre)

Mouvement Droite vers Gauche

44. Le Tressage consiste à aller de droite vers la gauche puis de la gauche vers la droite :

RECETTE DE LA BRIOCHE TRESSÉE CHALLAH

45. 1- Prendre la bande de droite (A)...
46. 2- sauter deux branches vers la gauche et poser «A»
47. 3- Sauter une bande vers la gauche, prendre la bande (B)...
48. 4- ... et ramener B tout à droite (on termine ou on a commencé)

Mouvement Gauche vers Droite

49. 1-Prendre la bande de gauche(A)...
50. 2- Sauter deux branches vers la droite et poser «A»
51. 3- Sauter une bande vers la droite, prendre la bande (B)...
52. 4- ... et ramener B tout à gauche (on termine ou on a commencé)
53. Continuer ces étapes jusqu'au bout de la brioche: Droite Gauche, puis Gauche Droite, puis Droite Gauche, puis Gauche Droite, etc...
54. Peu à peu, vous voyez votre tressage se former
55. Pour bien réussir votre tressage, mes conseils : 1- Tirer (un peu) les bandes vers l'exterieur quand vous les manipulez, 2- Toujours mettre les bandes qui se trouvent à l'exterieur en horizontal (ou "en equerre")
56. Quand on arrive à l'extrémité, on glisse l'extrémité SOUS la tresse : cela évite que la brioche se «défasse» pendant la levée ou pendant la cuisson
57. Bravo! Vous avez réalisé votre tresse

Dernière Levée

58. Laisser pointer une dernière fois la brioche, filmée au contact avec un film alimentaire étirable
59. La dernière levée dure environ 1 heure
60. En été : la température ambiante est suffisante, et en hiver : mettre au four, avec la lumière du four allumée
61. Après la dernière levée, dorer afin de donner une jolie couleur à la brioche, juste avant d'enfourner: Battre deux oeufs, ajouter un peu de sel
62. Dorer la brioche à l' aide d' un pinceau de cuisine (ou à l'aide d'un doigt)
63. Un conseil : Ne pas dorer en tenant le pinceau de cuisine fermement, ce qui dégonflerait la brioche
64. ... mais tenir avec deux doigts délicatement

Option : Du sésame

65. En option (et que je recommande) : On peut décorer la brioche avec des Graines de Sésame: Il suffit de mouiller un doigt, tremper dans les graines de sésame
66. Puis de déposer sur chaque «bosse» de la brioche

Cuisson

67. Ensuite, poser sur une plaque avec avec un tapis silicone ou du papier sulfurisé
68. J'utilise un tapis "SILPAIN" qui a de petites perforations qui permettent une meilleure cuisson au four
69. Cuire au four préchauffé à 200 C (Thermostat 6), pendant environ 30 minutes à 40 minutes
70. La brioche dore très vite

RECETTE DE LA BRIOCHE TRESSÉE CHALLAH

71. Après cuisson, faire refroidir la brioche sur une grille