



-Dans un saladier, émietter la levure dans le lait tiède. Ajouter 20g de sucre en poudre et 200 g de farine. Mélanger à la spatule et laisser reposer 30 minutes.

Puis, ajouter le reste de farine, ainsi que 70 g de sucre, 90g de beurre mou et les 2 œufs. Pétrir au robot jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Couvrir et laisser lever 1h30 à température ambiante.

Pendant ce temps, faire fondre 50 g de beurre avec 40 g de sucre au four à micro-ondes. Bien mélanger et laisser tiédir.

-Etaler la pâte à brioche sur le plan de travail fariné en un grand rectangle (30 x 50 environ) et le badigeonner du mélange beurre/sucre. Rouler la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un boudin de 50 cm environ. Couper les deux extrémités du boudin sur environ 5 cm.

En laissant 3 cm à partir du haut, fendre le boudin au milieu et sur toute la longueur, de façon à obtenir 2 brins retenus par le haut. Disposer une première "rose" tout en haut. Torsader les deux brins, mais pas jusqu'au bout pour insérer la seconde "rose" puis refermer le tressage. Déposer le tressage dans un moule à cake avec un papier cuisson. Laisser pousser de nouveau 45 minutes.

-Préchauffer le four à 180° mode chaleur tournante. Badigeonner la brioche du mélange jaune d'œuf/lait et saupoudrer à votre convenance de sucre perlé. Cuire 40 minutes, en couvrant d'une feuille d'aluminium à mi-cuisson si la brioche vous paraît dorer trop vite. Attention, la brioche gonfle beaucoup !

Attendre 15 minutes avant de démouler et saupoudrer aussitôt de sucre glace.

*Bon appétit !*

### Conseils, suggestions & astuces :

Un grand merci à Sandy du blog « Sandymiammiam » pour cette délicieuse recette avec les différentes étapes en photos.

# Brioche Russe

## INGREDIENTS:

- \*600 g farine
- \*250 ml de lait tiède
- \*12 g de levure fraîche
- \*130 g sucre en poudre
- \*140 g de beurre mou
- \*2 œufs
- \*dorure : un jaune d'œuf  
+ un peu de lait
- \*sucre perlé, sucre glace

## POUR UNE BRIOCHE

Four 180° chaud avec  
chaleur tournante  
Pousse:3h15  
Cuisson:40mn

## USTENSILES

saladier, balance de cuisine,  
cuillère en bois, batteur  
électrique ou robot avec  
crochet, moule à cake,  
papier cuisson.