

Brioche au mascarpone

Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min – Repos : 1h + 1h

Pour une belle brioche, il vous faudra :

- 500 g de farine T45
- 250 g de mascarpone
- 2 œufs
- 16 g de levure de boulanger fraîche
- 50 g de sucre
- 1 càc de sel
- lait pour dorer



Dans le bol du robot, mettre farine et sucre. Ajouter les œufs battus et le mascarpone. Émietter dessus la levure de boulanger. Pétrir avec le crochet à vitesse moyenne. Ajouter le sel. La consistance pour moi était assez poudreuse eu début puis la pâte est devenue compacte et lisse.

Pétrir ainsi pendant 10 à 15 minutes. Si la pâte a tendance à remonter au-dessus du crochet, arrêter le robot, la tasser et reprendre le pétrissage.

Filmer au contact et laisser pousser à température ambiante pendant 1h. Je mets dans le four éteint avec un bol d'eau chaude au fond. La pâte doit doubler de volume. Si besoin allonger ce temps de pousse.

Dégazer la pâte avec le poing, et la déposer sur le plan de travail. La découper en 8 pâtons. Les placer dans un moule chemisé de papier de cuisson. Ici j'ai pu rentrer seulement 6 pâtons dans mon moule, j'ai découpé ce qui me restait en petits morceaux que j'ai fait lever dans des moules à muffins pour faire des briochettes.

Laisser lever 1h à nouveau dans le four éteint avec un bol d'eau chaude.

Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner la brioche de l'ait, et enfourner pour 30 minutes.

Piquer le centre pour vérifier la cuisson, elle doit être cuite à cœur.