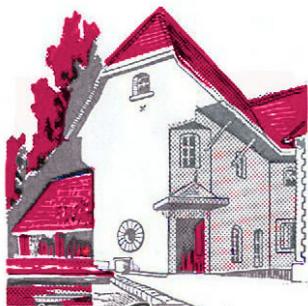


Moulin FRITZ  
Meuniers depuis 1827



La Farinière  
18, chemin de l'étang, SOUFFLENHEIM  
03 88 86 60 19

## FARINE T45

A pâtisserie

farine de blé blanche  
utilisée pour la pâtisserie,  
les gâteaux et viennoiseries

## BRIOCHE MAISON

### De Mamie Claudine

Ingrédients: 350 gr de farine T45, 175 gr de beurre bien mou, 60 gr de sucre, ½ paquet de levure fraîche de boulanger ou 7gr de levure sèche, 1 c ; à soupe d'eau tiède, 4 œufs, pincée de sel, 1 œuf pour dorer.

Disposer la farine dans un récipient, y faire un puit. Casser les œufs, mettre le beurre, le sel, la levure diluée dans l'eau. Bien mélanger en aérant la pâte. L'idéal est de mélanger cette pâte au robot à l'aide d'un crochet.

La pâte est prête lorsqu'elle forme une boule encore un peu collante. Mettre la pâte au frigo une nuit couverte d'un torchon.

Le lendemain, la pâte a doublé de volume. La reprendre en main sans trop ajouter de farine (juste une petite poignée) afin de la décoller du saladier. Etaler la pâte au rouleau sans trop l'écraser, en formant un rectangle. Rouler la pâte sur elle même sur la largeur. Couper ce « boudin » en 7, 8 morceaux de taille égale. Disposer ces morceaux debout dans un moule couronne (ou 2 moules à cake). Recouvrir d'un torchon et laisser doubler de volume dans une pièce chaude.

Une fois la brioche gonflée, la dorer à l'œuf et faire cuire 1/4h, 20 minutes à four moyen Th6/7, 180°