



**ACADÉMIE
DE POITIERS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**SEMAINE ACADÉMIQUE
DE L'INNOVATION
PÉDAGOGIQUE**



**LYCÉE KYOTO
POITIERS**

Les élèves du Lycée KYOTO nous accompagnent chaque jour de la semaine académique.

Mercredi 31 mars, les élèves nous proposent une recette de brioche



Ingrédients pour 8 personnes

250 gr farine type 45
80 gr de sucre semoule
2gr sel fin
80 gr œuf frais
95 gr lait entier
25 gr de levure de boulanger
1 gousse de vanille
20 gr d'eau de fleur d'oranger
10 gr de rhum blanc
40 gr de crème épaisse
50 gr de beurre doux de Pamplie
60 gr pâte fermentée ou pâte à pain

Pour la pâte

Mélanger le lait, la vanille et la levure
Mélanger la farine et le sel fin
Verser le lait sur le mélange farine-sel
Incorporer progressivement les œufs dans le mélange de farine
Pétrir doucement la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords du récipient
Ajouter le rhum, l'eau de fleur d'oranger, la crème, la pâte fermentée et le beurre.

1^{ère} pousse :

Recouvrir d'un linge humide
La pâte doit doubler de volume
Rompre la pâte

2^{ème} pousse :

Placer la pâte au réfrigérateur
Recouvrir d'un linge humide
La pâte doit doubler de volume
Rompre la pâte

Finition :

Détailler et façonner la pâte de la forme souhaitée
Recouvrir d'un linge humide
La pâte doit doubler de volume
Passer de la dorure sur la pâte
Saupoudrer de vergeoise brune
Cuire à 170°C

Décor

1 œuf pour la dorure
60 gr vergeoise brune ou cassonade

