

BRIOCHES À L'ANCIENNE



Ingrédients :

1 tasse de lait
1/3 tasse de sucre
2 c. à thé (cc) sel
½ tasse de graisse
1 sachet de levure traditionnelle (Fleischmann's)
4-5 tasses de farine
1 oeuf

Glaçage :

2 tasses de cassonade
½ tasse d'eau
Noisette de beurre

Préparation :

Faire chauffer le lait et la graisse, remuer jusqu'à ce que la graisse soit fondue. Laisser refroidir à température pièce. Réserver.

Faire dissoudre 1 c. à thé (cc) de sucre avec le sachet de levure dans ¼ tasse d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes. Réserver.

Ajouter à la première préparation (de la graisse), l'oeuf battu, le sucre et le sel ainsi que le mélange de la levure. Incorporer 2 tasses de farine graduellement ainsi que le reste de la farine. Pétrir plusieurs minutes sur le comptoir pour faire une belle pâte.

Huiler un grand bol et déposer la pâte faire reposer et lever le double (presque 1 hre) dans le four la lumière allumée avec une serviette dessus, recalcr avec 4 a 5 coups de poings et refaire redoubler encore (presque 1 hre) dans le four toujours la lumière allumée.

Couper une partie de la pâte et rouler la pâte d'environ 1/2 pc badigeonner de beurre et de cassonade au goût rouler et couper 1 pc d'épais environ mettre dans les assiettes et faire relever encore 1hre (avant de déposer les brioches au four verser un peu de glaçage dans vos assiettes).

Préparation glaçage :

Bouillir à feu doux les 3 ingrédients environ 30 minutes

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 350 pendant environ 15 à 20 minutes

Note :

Les faire surtout le matin, ça prends pas mal toute la journée à faire ça.

C'est délicieux, chaud, tiède ou froid

Donne pas une grosse quantité environ 12 brioches