



**La brioche de Back in Black Coffee**  
*La recette de Mina Idyoussef, chef de Back in Black Coffee*

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos au frais : 12 heures

Temps de repos à température ambiante : 2 fois 45 minutes

Recette pour 1 brioche

**Ingrédients**

- 250 gr de farine de gruau
- 30 gr de sucre
- 5 gr de sel
- 10 gr de levure boulangère
- 150 gr d'œufs
- 25 gr de lait entier
- 150 gr de beurre

1. Préparer le plan de travail et peser toutes les matières premières.
2. Tamiser la farine et la verser dans la cuve du batteur muni du crochet.
3. Mettre le sel et le sucre d'un côté et la levure dans la cuve en prenant soin de les séparer.
4. Battre les œufs et les verser dans la cuve pour commencer le pétrissage en vitesse lente.
5. Ajouter le lait.
6. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords de la cuve.
7. Ajouter le beurre lorsque la pâte est bien décollée des bords.

8. Débarrasser la pâte dans un bol et recouvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer à température ambiante pendant 30/45mn.
9. Une fois que la pâte a gonflé, il faut dégazer (enlever le gaz) et placer la pâte au frais une nuit.
10. Le lendemain, façonnez selon votre choix (boules, tresses ...) et laisser pousser à température ambiante au minimum 45 mn.