

Recette du pain brioché

(Pain juif – Pain de shabbat ou challah)

Ingrédients (Pour 2 pains)

Levure de boulanger (traditionnelle sèche) : $\frac{3}{4}$ de c. à soupe
 $\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède+ une pincée de sucre

Farine : 4 tasses

Sucre : $\frac{1}{2}$ tasse (ou plus au goût)

Sel : $\frac{3}{4}$ cuillère à thé

Œufs : 3

Beurre fondu : 125 ml

Eau tiède : 125 ml

(Au goût, jaune d'œuf pour dorer, graines de sésame, ...)

Préparation

« Levain »

Dans un bol mettre l'eau tiède et une pincée de sucre, (elle doit vraiment être tiède et non trop chaude sinon ça tue la levure) et y délayer la levure avec une cuillère en bois.

Couvrir d'un linge et laisser monter (mousser) pendant 15 à 20 minutes dans un endroit tiède.

Pendant ce temps,

Dans un grand bol, mettre la farine, le sucre, le sel. Mélanger.

Faire un puits et y ajouter les œufs. Batre les œufs, y incorporer la farine peu à peu.

Ajouter dans le puits le beurre fondu tiédi et l'eau tiède.

Mélanger en incorporant peu à peu la farine. Avant que toute la farine soit incorporée et quand le centre est encore humide ajouter le levain (qui a eu le temps de mousser)

Bien mélanger et pétrir le tout.

Pétrir au moins 15 minutes.

Je trouve que plus on pétrit mieux c'est.

Couvrir d'un linge mouillé et laisser lever la pâte pendant 3 heures.

Repétrir la pâte et la séparer avec un couteau en autant de parts que l'on veut de pains.

Tresser chaque part

Les placer sur une plaque recouverte d'un papier parchemin

(Si désiré, Les dorer avec du jaune d'œuf ou un peu de lait

Saupoudrer des graines de sésame.)

Laisser encore lever une heure et demie dans un endroit tiède (moi je les laisse gonfler dans mon four tiède-Pas chaud sinon la croûte est saisie et le pain ne gonfle plus)

Cuire à 375degrésF pendant 30 minutes ou plus. Ça dépend beaucoup des fours il vaut mieux surveiller régulièrement et trouver ce qui te convient...

Remarque

C'est une recette pour des pains tressés, mais on peut faire les formes que l'on veut, ou les mettre dans un moule à pain.

J'ai choisi de le sucrer peu ($\frac{1}{2}$ tasse) mais dans la recette d'origine, c'est 1 tasse de sucre.