

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : moyenne



Pour 6 à 8 personnes



Durée totale : 2h20 min



Temps de préparation : 20 min
+ 2 levées 80 min



Temps de cuisson : 40 min

Matériel :

Vitalité 6000

Grande cocotte

Moule à cake en porcelaine

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre ramolli (pommade)
- 1,5 sachet de levure sèche de boulanger
- 15 cl de lait tiède (20°C)
- 1 c. à c. de sel fin
- 6 c. à s. d'eau au fond de la cocotte

Cuisson : 40 min

Inversez à 20 min

HAUT : maxi 10 min puis mini

BAS : maxi 10 min puis mini

Cette recette est également réalisable dans le V5000, V3000 et V4000.

Brioche maison

1 Délayez la levure dans le lait tiède.

2 Dans un récipient, faites un puits avec la farine, le sucre et le sel, ajoutez le lait/levure et les œufs battus. Mélangez bien.

3 Pétrissez jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au récipient en ajoutant de la farine en pluie. Ensuite, sur un plan de travail fariné, incorporez le beurre ramolli et pétrissez une nouvelle fois pour bien répartir le beurre dans la pâte.

4 Pour la 1ère levée :

Versez les 6 c. à s. d'eau au fond de la cocotte, couvrez et préchauffez l'Omniseur 10 mn mini haut et maxi bas pour créer une ambiance vapeur. Une fois la vapeur formée, éteignez l'appareil. Déposez dans la cocotte la boule de pâte sur du papier cuisson disposé sur la grille position basse. Fermez et laissez lever 40 à 60 mn. Quand la pâte est levée, déposez-la sur un plan de travail fariné, pétrissez-la à nouveau en chassant l'air, puis divisez-la en 4 ou 5 boules et disposez-les les unes contre les autres dans le moule à cake préalablement beurré.

5 Pour la 2ème levée :

Créez l'ambiance vapeur comme ci-dessus. Déposez votre moule à cake au fond de la cocotte. Fermez et laissez lever 30 à 40 mn avant de démarrer la cuisson cocotte fermée.

