

# Petites brioches « oiseaux »

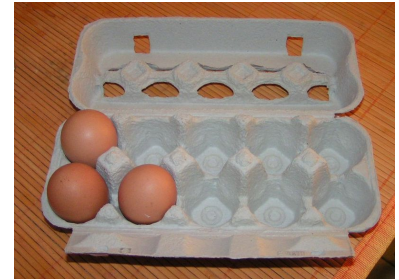
## INGREDIENTS :



**250 g de farine**



**100 g de beurre**



**3 œufs**



**1 sachet de levure de boulanger**



**3 cuillères à soupe de lait**



**2 cuillères à soupe d'eau tiède**



**2 cuillères à soupe de sucre**



**1 cuillère à café de sel**

## PREPARATION :

1. Dans un bol, verser la farine, la levure, l'eau et le lait. Mélanger le tout. Incorporer le sucre, le sel et les œufs légèrement battus et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène (environ 5 minutes).
2. Ajouter en plusieurs fois, tout en continuant à pétrir, le beurre ramolli. Attention, le beurre doit être mou mais pas fondu. Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol du robot et devienne élastique. Il faut compter environ 5 à 10 minutes selon la puissance du robot.
3. Rassembler la pâte en boule au milieu du bol et le recouvrir d'un torchon. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume. Cette

première pousse est assez longue. 2 heures peuvent être nécessaires, voire plus. Pour faire accélérer la pousse, on peut placer le bol près d'une source de chaleur, tel un radiateur. La chaleur émise ne doit cependant pas être trop importante pour éviter que le beurre ne se liquéfie.

4. Ensuite, rabattre la pâte et la déposer sur un plan de travail fariné. La découper en petites boules, faites en des boudins et faites des nœuds comme sur la photo.
5. Déposer les nœuds nouveau lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume, soit environ une 1h30.
6. Faites les coupures sur la queue, le bec et les yeux.
7. Cuire la brioche à 160°C, en position ventilée de préférence, et départ à froid. En mettant la brioche dans le four froid, cela lui permettra de terminer sa pousse, le cas échéant. La brioche est suffisamment cuite au bout de 25 à 30 minutes. Elle doit alors être d'une belle couleur dorée, et si l'on y plante une brochette en bois, celle-ci doit ressortir sèche.

