**Brioche extra moelleuse au Thermomix**

 **Pour une grosse brioche**

**- 200 g de lait entier  (½ écrémé pour moi)**
**- 10 g de levure sèche de boulanger**
**- 500 g de farine T 55**
**- ¾ de càc de sel (7 g)**
**- 80 g de sucre en poudre**
**- 1 càs de rhum ou de fleur d'oranger ou d'extrait de vanille**
**- 3 jaunes d'œufs**
**- 125 g de beurre doux**
**- 1 blanc d'œuf pour dorer**

**1 moule à cake de 30 cm beurré**
**Pas de préchauffage du four**

Mettre le lait et la levure dans le bol du Thermomix.
Programmer **3 mn/37°/vit 2**.
Ajouter la farine, le sel, le sucre, le parfum choisi et 3 jaunes d'œufs.
Programmer **5 mn/(épi)** en enlevant le gobelet.
Incorporer le beurre en parcelles et programmer encore **5 mn/(épi)** en enlevant le gobelet.
Déposer la pâte dans un saladier (elle colle un peu). Couvrir d'un papier film et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume (pour moi dans le **four à 35°C** pendant 1 h 20.
Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement puis la partager en 3 pâtons (≅ 321 g chacun).
Rouler chaque pâton en un long boudin (≅ 45 cm) puis les tresser en serrant un peu.
Déposer la tresse dans le moule.
Couvrir le moule d'un film et laisser lever encore pendant 1 heure.
Dorer la brioche au blanc d'œuf (ou au jaune si vous préférez) à l'aide d'un pinceau, délicatement pour ne pas écraser la pâte.
Enfourner à four froid et **régler le four à 180°C** pendant 30 à 35 minutes.
Démouler délicatement la brioche (elle est fragile) sur une grille et la laisser refroidir.
Attendre au-moins 30 mn avant de la découper (avant chez nous...) et la déguster tiède.
S'il en reste, l'emballer dans un film alimentaire à température ambiante pour se régaler encore le lendemain.