

Moulin de Buffière

BRIOCHE

Ingrédients :

600 g de farine
250 ml de lait tiède
12 g de levure de boulanger fraîche
90 g de sucre en poudre + 40 g pour la garniture
90 g de beurre mou + 50 g pour la garniture
2 oeufs
1 jaune d'oeuf + 1 c soupe de lait pour la dorure
sucre perlé
sucre glace
de la garniture (facultatif) : pralines roses, raisins secs, noisettes....

Préparation :

- Dans le bol de votre robot, émietter la levure dans le lait tiède. Ajouter 1 cs de sucre en poudre (prélevés sur les 90 g) et 200 g de farine. Mélanger à la spatule et laisser reposer 30 minutes.
- Ajouter les 400 g de farine restants, ainsi que le reste des 90 g de sucre, le beurre mou et les 2 oeufs. Pétrir au robot jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Couvrir et laisser lever 1h30 à température ambiante.
- Fondre les 50 g de beurre avec les 40 g de sucre au four à micro-ondes. Bien mélanger et laisser tiédir. Étaler la pâte à brioche sur le plan de travail fariné en un grand rectangle (30 x 50 environ) et badigeonner du mélange beurre/sucre et parsemer de la garniture (pralines roses, raisins secs....)
- Rouler la pâte dans le sens de la longueur de façon à obtenir un long boudin de 50 cm environ.
- Couper le boudin en tronçons d'environ 7cm. Disposer les tronçons sur la tranche dans votre moule.
- Laisser pousser de nouveau 45 minutes.
- Préchauffer le four à 180° mode chaleur tournante. Badigeonner la brioche du mélange jaune/lait et saupoudrer à votre convenance de sucre perlé.
- Cuire 45 minutes, en couvrant d'une feuille d'aluminium à mi-cuisson si la brioche vous paraît dorer trop vite.
- Attendre 15 minutes avant de démouler et saupoudrer aussitôt de sucre glace.