

# Brioche Bouldouk



Pour un moule de 22 cm de diamètre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pâte à brioche :

- 270 g de farine (type 45)
- 35 g de sucre d'érable (sucre en poudre pour moi)
- 3/4 de sachet de levure sèche (7g) ou 10 g de levure fraîche de boulanger
- 130 g de lait tiède
- 50 g de beurre à température ambiante
- 1 œuf (calibre moyen)
- 1/4 à café de sel (3 g)

Garniture :

- 30 g de beurre
- 1 c à soupe de sucre d'érable ou vergeoise blonde pour moi

Déco :

- Sucre glace

Préparation au thermomix : Faites fondre la levure dans le lait **2 minutes/37° /vitesse 2**.

Ajoutez l'œuf battu, la farine, le sucre et le sel puis programmez **2 minutes/pétrin**.

Ajoutez le beurre et pétrissez de nouveau **5 minutes/pétrin**.

Laissez la pâte lever environ 1 heure dans le bol. *Il faut que la pâte double de volume si ce n'est pas le cas poursuivez le temps de levée.*

Préparation au robot ou à la main : Mélangez la farine, le sel et le sucre. Ajoutez la levure sèche. Attention si vous utilisez la levure fraîche, il faudra la diluer dans le lait tiède avant de l'incorporer au reste des ingrédients (œuf, farine, sel et sucre).

Pétrissez pour bien amalgamer les ingrédients puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Pétrissez la pâte 10 minutes.

Laissez lever la pâte 1 heure dans un saladier recouvert d'un torchon ou film alimentaire. *Ce temps de levée est indicatif car il peut être plus long en fonction de la température ambiante de votre pièce.*

Préparation en machine à pain : Mélangez la levure dans le lait tiède. Ajoutez l'œuf battu, la farine, le sucre et le sel. *Si vous utilisez de la levure sèche vous pouvez également la mettre en dernier sur la farine en veillant à ne pas la mettre en contact avec le sel.*

Lancez un programme pâte.

Au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre et relancez le programme pâte de 1h30.

Quelque soit le mode de préparation, dégazez la pâte et partagez-la en 4 boules (environ 134 g).

Pour la garniture, j'ai fait fondre le beurre quelques secondes au micro-onde dans lequel j'ai ajouté la vergeoise.

Étalez chaque portion en cercle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Badigeonnez 3 disques de garniture à l'aide d'un pinceau ou le dos d'une cuillère. *En garder un sans garniture qui sera placé en dernier.* Gardez de la garniture pour la suite de la recette. Superposez les disques en plaçant le disque sans garniture en dernier.

Étalez la pâte en un rectangle de 30 x 40 cm (environ). Coupez 8 bandes d'environ 3 cm de largeur. Roulez chaque bande en escargot.

Placez les escargots de pâte dans un moule de 22 cm de diamètre beurré. Vous pouvez tapisser votre moule de papier sulfurisé.

Badigeonnez les escargots avec la garniture.

Laissez lever 45 minutes (voire plus).

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Badigeonnez de nouveau de garniture s'il vous en reste.

Glissez au four pour 30 minutes.

Le temps de cuisson est indicatif et dépend du four de chacun.

Attendez 10 minutes avant de démouler la brioche.

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.