

Brioche Bouldouk



Ingrédients pour 1 brioche:

- 1 oeuf
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure Gourmandise à brioches
- 150 g de lait
- 50 g de beurre +30 g
- 20 g de miel + 10 g
- 20 g de sucre en poudre

Au Cook'in: Mettre dans le bol du Cook'in la levure avec le lait, chauffez 40 sec, à 40° vit 2. Versez la farine, les 20 g de sucre en poudre et les 20 g de miel. Ajoutez l'oeuf. Mélangez 15 sec, vit 1. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Pétrissez 2mn30.

Autre façon : Déposez la farine dans un saladier. Ajoutez le sel et le miel et le sucre puis mélangez. Ajoutez la levure. Mélangez. Réservez. Dans un récipient, mélangez le lait avec l'oeuf puis versez ce mélange dans le saladier. Mélangez à la cuillère. Quand le mélange commence à être difficile à manier, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez la pâte pendant 10 minutes environ comme pour une pâte à pain.

Laissez pousser la pâte à brioche dans un cul-de-poule et couvrez.

Faites fondre les 30 g de beurre avec une cuillère à soupe de miel. Après avoir dégazé la pâte, séparez-la en 4 pâtons. Étalez chaque morceau en rond et badigeonnez de beurre fondu au miel sauf sur le dernier morceau.

Superposez chaque cercle et étalez à nouveau en grand. Coupez des bandes de 3 à 5 cm et roulez-les sur eux-mêmes.

Déposez chaque escargot dans un moule à gâteau (beurrez-le si celui-ci n'est pas en silicone). Laissez un peu d'espace entre eux car la pâte va gonfler à nouveau.

Couvrez et laissez pousser 1h. Préchauffez votre four à 180°.

Badigeonnez de beurre fondu au miel. Enfouez 20 à 25 mn à 180°.

Saupoudrez de sucre glace ou de codineige.

Le Flo des saveurs Mars 2015