

UNE BRIOCHE en épi



La liste de courses

Pour la brioche

- 600 g de farine
- 250 ml de lait
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 90 g de sucre
- 90 g de beurre salé mou
- 2 œufs

Pour la garniture

- 30 g de beurre fondu
- du sucre roux

Pour la décoration

- 1 jaune d'œuf

Prépare la pâte

1



Mélange la levure avec 200 g de farine, 2 cuillères de sucre et le lait tiédi. Couvre la préparation avec un torchon propre et laisse-la reposer 30 min.

2



Ajoute les 400 g de farine restants, le sucre, les œufs, puis commence à pétrir. Ajoute alors le beurre mou coupé en morceaux, petit à petit.

3



La pâte est alors très collante : c'est normal ! Tu dois la pétrir environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et se décolle des parois. Couvre la pâte et laisse-la reposer 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait bien gonflé.

Façonne la brioche

5



Farine ton plan de travail et étale la pâte dessus. à l'aide d'un rouleau, aplatis-la et donne-lui une forme de rectangle.

6



Badigeonne-la avec les 30 g de beurre fondu et saupoudre-la de sucre roux.

7



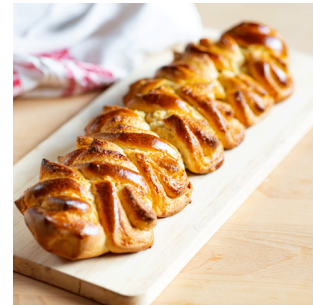
Roule-la ensuite en boudin.

8



Donne des coups de ciseaux dans la brioche pour tailler des épis (ne coupe pas les épis entièrement). Place-les délicatement un à droite, un à gauche...

9



Dépose la brioche dans le moule et laisse-la reposer 45 minutes.

Préchauffe le four à 180°C. Badigeonne la brioche avec le jaune d'œuf puis fais cuire 35 à 40 min. Au cours de la cuisson, si le dessus colore trop rapidement, recouvre-la d'un papier d'aluminium.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr !

