

## Challah au miel et aux pommes



*adapté du site web de Martha Stewart, apple honey challah*

Pour une très grosse brioche (moule rond de 30 cm)

Les mesures sont pour la plupart en volumes et non en poids, utiliser un verre mesureur.

Ce sont des mesures précises : 1 tasse=250ml, 1 ccafé=5ml

125g beurre (mesure en poids) utilisés ainsi : 60g + plus un peu pour le moule + ce qui reste, soit environ 55g

3 1/2 tasses farine panifiable (T55 pour moi), plus un peu pour fariner le plan de travail

3/4 tasse eau = 180ml

2/3 tasse miel = 160ml : 1/3 de tasse dans la pâte (80ml) et 1/3 de tasse pour dorer (80ml)

5 gros oeufs : 2 entiers et 3 jaunes

2 ccafé levure de boulangerie "express" ou "instant" (en poudre)

2 ccafé gros sel (oui oui, du gros sel, pas du sel de table)

1 1/2 pomme verte, pelées et coupées en lamelles très fines (soit 1 3/4 tasse de lamelles). J'ai utilisé les pommes que j'avais, des royal gala.

Fondre 60g beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Ces 60g vont dans la pâte, le reste sera utilisé ultérieurement. De même, seuls 80ml de miel vont dans la pâte.

Mettre tous les ingrédients dans la machine à pain en respectant l'ordre demandé par le constructeur.

Lancer le programme pâte.

Dans un robot genre kitchenaid armé du crochet à pétrir, on met tous les ingrédients et on lance en vitesse 2 pour 10 minutes, puis pause de 5 minutes, puis à nouveau 10 minutes. Laisser la pâte lever couverte d'un film plastique percé d'un coup de pointe de couteau si possible une nuit au frigo, sinon 1 à 2 heures pour qu'elle lève bien.

Quand la pâte est prête et levée, la rabattre sur le plan de travail fariné, l'écraser de la main pour former un rectangle de 50cm de long environ par 20 cm environ. Répartir les lamelles de pomme, puis rouler et pétrir légèrement pour incorporer les pommes. Former une boule, la mettre dans un saladier légèrement beurré, remettre le film plastique, laisser lever une 2ème fois, encore entre 1 et 2 heures.

Verser à nouveau la pâte sur le plan de travail fariné et rouler la pâte délicatement pour former un long boudin d'environ 60 cm (environ, hein!). On travaille avec délicatesse pour garder le plus possible de gaz dans la pâte. Beurrer le moule à manquer (moule de 30 cm), y enrouler le boudin de pâte et couvrir d'un film plastique. Laisser lever encore environ 45 minutes dans un endroit chaud.

Pendant ce temps préchauffer le four à 170°C (pour moi, j'enfourne à froid avec le programme de mon four appelé : brioche 160°C)

Fondre le beurre restant avec les 80ml de miel restants à feu doux. Répandre délicatement au pinceau à la surface de la brioche levée et enfourner pour environ 35 minutes.