

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## **BRIOCHE PLUME**

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 35 mn**

**Pause : 2h30**

### **Ingrédients :**

- 350 g de farine + 50 g pour le levain
- 4 oeufs
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre
- 1 sachet de levure boulangère
- Zeste d'un citron
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de sel

### **Préparation :**

Préparez le levain : faites tiédir 15 cl d'eau et versez-la dans un bol. Délayez-y la levure et une pincée de sucre. Incorporez les 50 g de farine pour obtenir une pâte très molle. Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 30 mn.

Dans un saladier, tamisez la farine le sel et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y les oeufs, le levain, le beurre coupé en petits morceaux, le lait en poudre et le zeste finement râpé du citron. Amalgamez tout les ingrédients puis battez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 10 mn). Vous allez trouver que la pâte est assez molle et qui colle un peu, c'est normal.

Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h à 1h30 à l'abri des courants d'air.

Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min, mouillez un peu les mains avec de l'eau et confectionnez 8 boules de la même épaisseur.

Disposez-les côte à côte dans un moule rectangulaire ou un plat à four que vous aurez beurré. Couvrez et laissez à nouveau lever 30 mn environ.

Préchauffez le four à 200°. Faites cuire pendant 35 mn.

Saupoudrez la brioche de sucre glace dès la sortie du four puis laissez refroidir.