

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE A LA NOIX DE COCO

Pour une brioche



Préparation : 30 min

Repos : 4 h

Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 250 g de farine T55
- 10 g de levure boulangère
- 5 g de sel
- 25 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 125 g de beurre ramolli en parcelles
- 80 g de noix de coco
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation :

Délayez la levure dans le lait. Faites une fontaine au centre de la farine et versez au centre tous les ingrédients sauf le beurre. Mélangez les ingrédients au centre et incorporez petit à petit la farine. Pétrissez et travaillez la pâte pour lui donner de l'élasticité. Lorsqu'elle se décolle du plan de travail, incorporez le beurre. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. La couvrir d'un linge et la laissez lever pendant 1 heure. Rompre la pâte en la travaillant 5 minutes et la laissez reposer au frais pendant 1 heure.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur. La saupoudrez de noix de coco et la roulez sur elle-même. Coupez 6 tranches et les façonnez en boules. En placez 4 l'une à côté de l'autre dans un moule rectangulaire beurré. Roulez les deux autres pour former 2 bandes et les tressez. Placez la tresse sur le dessus de la brioche. Laissez lever la brioche 1h30 à 2 h. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus avec le jaune d'oeuf battu.

Préchauffez le four à 190°.

Placez la brioche au four et faites la cuire pendant 35 min. La démoulez aussitôt après cuisson et la laissez refroidir sur une grille. www.paprikas.fr