



Brioche aux pralines roses ou St Genix

Ingrédients :

250 grammes de farine
30 grammes de sucre
5 grammes de sel
125 grammes d'oeufs entiers
25 grammes de lait
10 grammes de levure fraîche (1/4 de cube)
100 grammes de beurre
100 grammes de pralines roses concassées
2 c. à soupe de sucre perlé

Pour la dorure :

1 c. à soupe d'eau + 1 pincée de sel diluée dans 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Mettre dans le bol du robot muni du crochet, la farine, le sucre et le sel.

Faire tourner le robot à la vitesse 1 et ajouter les 2/3 des oeufs, le lait avec la levure dissoute

Quand la pâte est homogène, ajouter le reste des oeufs, pétrir en augmentant la vitesse à 3

Quand la pâte se décolle complètement du bol (10 à 15 minutes), diminuer la vitesse et incorporer le beurre petit à petit en attendant entre chaque ajout qu'il soit bien absorbé.

Travailler jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol et s'enroule autour du crochet (15 minutes)

Laisser la pâte dans le bol et filmer au contact, laisser doubler de volume à température ambiante (env. 2 heures)

Rabattre la pâte pour la dégazer, diviser la pâte en 2 parts égales, répartir une grosse poignée de pralines concassées à l'intérieur et former vos brioches. Poser sur la plaque, dorer légèrement et procéder à la 2eme levée, pendant 2 heures.

Décorer avec le reste des pralines concassées et le sucre perlé

Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 20 à 25 minutes

