



Brioche Saint Genix

Ce qu'il vous faut pour deux brioches:

500g de farine blanche

100g de sucre

1 cuiller à café de sel

300g de beurre demi sel mou

6 oeufs

2 sachets de levure déshydratée

25g de lait tiédi à 35°

300g de pralines roses (à 50% d'amandes, c'est moins sucré et bien meilleur) concassées au pilon ou au marteau

Vous mettez la farine, le sel et le sucre dans le bol du robot et vous mélangez bien à petite vitesse. Vous délayez la levure dans le lait tiède et vous l'ajoutez à la farine tout en continuant de malaxer. Vous ajoutez ensuite les oeufs un à un.

Vous coupez le beurre en morceaux et vous l'incorporez au mélange précédent. Vous malaxez pendant une vingtaine de minutes. La pâte est alors souple et doit se détacher des parois du bol.

Vous mettez votre pâte à pousser dans un endroit tiède pendant 1 heure (j'utilise mon four que je règle sur la chaleur mini).

Vous rompez la pâte deux ou trois fois avant de la mettre au réfrigérateur pendant 12 heures environ.

Vous sortez la pâte du réfrigérateur. Vous y incorporez les pralines concassées. Puis vous laissez à nouveau la pâte pousser dans un endroit tiède pendant 1h30.

Vous préchauffez votre four à 200°. Vous enfournez pendant 35 minutes environ.

<http://moussetic.canalblog.com>

