

## BRIOCHE BULGARE

### Ingrédients

- 500 gr de farine
- 20 gr de levure fraîche (ou 2 c.c de levure sèche)
- 200 ml de lait tiède
- 50 gr de beurre fondu
- 2 oeufs
- 3 c.s de sucre
- 1 c.c de sel
- Pour la dorure : Beurre fondu

### Préparation

Dans la cuve de ma map, disposez l'ensemble des ingrédients liquides (lait tiède, les oeufs battus, le beurre mou), puis finissez par les solides (le sel, le sucre, la farine puis la levure de boulanger).

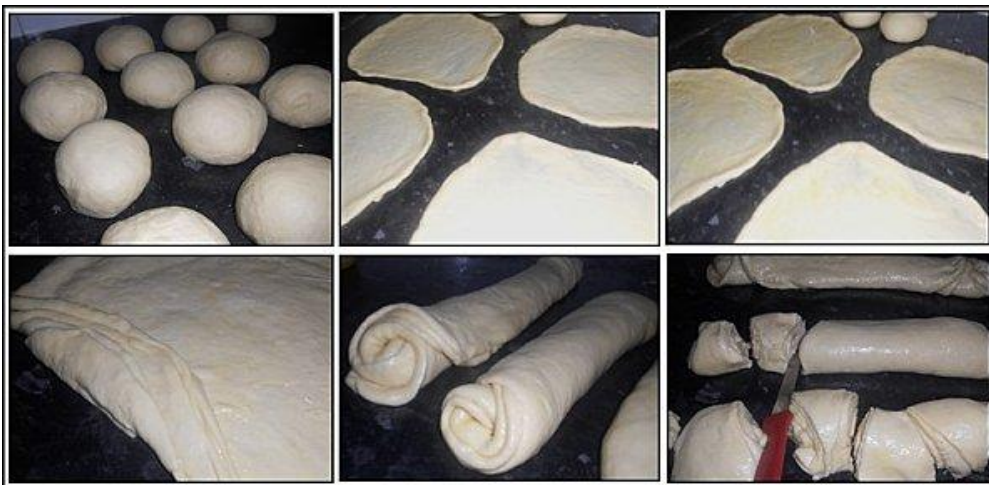
Démarrer le programme "pâte".

Une fois le programme terminé (chez moi 1h30 pétrissage + première levée). Sortir le pâton puis dégazer-le.

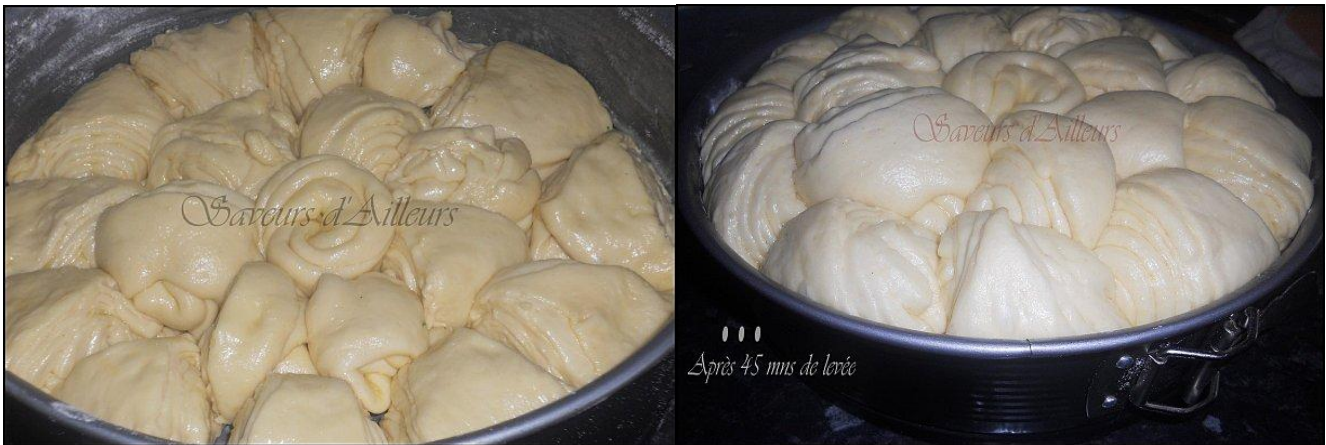
En extraire 16 boules de la taille d'une mandarine et de même poids. A l'aide d'un rouleau pâtissier, étaler 4 boules en de disques fins . Le principe est plus simple que ce que l'on imagine, il suffit d'empiler chaque disque les uns sur les autres en veillant bien à badigeonner généreusement chacun d'eux de beurre fondu. Les disques doivent être très fins (j'arrivais même à voir mon plan de travail à travers... je pense que c'est ce qui a donné cette texture à la brioche... très aérée.)

Roulez-les en forme de boudin bien serré, puis répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Vous devez en principe obtenir 4 boudins.

A l'aide d'un couteau, couper chaque boudin en de moyens triangles. Vous pourrez dorer et déjà voir un beau feuilletage lors de la découpe...



Disposez ces derniers dans un moule à manquer chemisé de beurre/farine ou de papier sulfurisé. Laisser lever à recouvert à l'abri des courant d'air (ici env. 45 minutes)



Badigeonner l'ensemble de la surface de beurre fondu avec un pinceau (puis saupoudrer de chocolat finement râpé : facultatif).

Enfourner à 190° environ 30 minutes selon le four utilisé. Quant à moi je me suis aperçue que ma brioche avait vite dorée (au bout de 10 minutes), alors pour stopper la dorure qui risquait de se transformer en "surface brûlée" j'ai couvert la brioche d'une feuille d'aluminium sans rien changer à la température du four... elle a ainsi pu cuire parfaitement sans continuer de dorer.

Une fois démoulée et tiédie, saupoudrer la surface de sucre glace....



De Saveurs d'Ailleurs