

Brioche de St Genix ou brioche aux pralines rouges



recette postée par Catounette sur le forum "[Pain Brioche et Cie](#)"

J'ai fait la pâte en map et la cuisson au four.

Mettre dans la map et dans l'ordre préconisé par le constructeur :

1 sachet (7g) de levure de boulangerie instantanée déshydratée (2 ccafé)

500g farine

1 ccafé sel

60g sucre

1 csoupe eau de fleur d'oranger (c'est là ma modif par rapport à la recette de Catounette qui met de l'eau)

5 oeufs moyens

300g beurre froid en petits cubes

Lancer le prog pâte (2h20 sur ma pana)

Quand la pâte est prête, la verser sur le plan de travail légèrement fariné et répartir 250g de pralines sauf 5 pralines bien entières, bien dodues. Former une boule en essayant de répartir au mieux les pralines, déposer la boule dans un moule à manqué légèrement fariné. On peut aussi la poser sur une plaque et la laisser s'étaler librement au fur et à mesure de sa levée.

A l'aide d'une paire de ciseaux ou d'un couteau ou d'une lame de rasoir, dessiner une croix au milieu de la surface de la boule et y placer les 5 pralines réservées. Laisser lever environ 1 heure à température ambiante.

Au dernier moment, j'ai décidé d'ajouter du sucre perlé.

Il est possible de dorer cette brioche à l'oeuf ou au lait.

Enfourner dans le four à 180°C pour 30 minutes. J'enfourne les brioches à four froid, et j'utilise le prog brioche de mon four, je me contente d'en changer la température pour 180°C au lieu des 160°C automatiquement préprogrammés.

