

Briochettes à la confiture



Pour 6 briochettes

Préparation : 20 minutes

Repos : entre 3 h et 4 h

Cuisson : 15 minutes

- 14 g de levure fraîche de boulanger
- 125 g de lait 1/2 écrémé
- 320 g de farine type 45
- 1 œuf (calibre moyen)
- 40 g de sucre
- 1 c à café de sel (3 g)
- 40 g de beurre (20 g + 20 g)
- Confiture de votre choix

Placez la levure de boulanger et le lait dans le bol, programmez **2 minutes/37° /vitesse 3**.

Ajoutez le reste des ingrédients (sauf le beurre), programmez **5 minutes/fonction pétrin**.

Ajoutez 20 g de beurre puis programmez de nouveau **5 minutes/fonction pétrin**.

Transférez la pâte dans un saladier fariné ou laissez lever la pâte directement dans le bol couvert d'un torchon pendant 2h. *Pour moi 1h45.*

A bout de ce temps, divisez la pâte en 6 morceaux de 95 g (environ). *J'ai laissé reposer les portions de pâte 10 minutes sous un torchon.*

Aplatissez chaque portion avec la paume de la main.

Placez une cuillère à dessert de confiture au centre. Refermez les bords en pinçant la pâte légèrement. *Il faut éviter de mettre trop de confiture pour pouvoir bien souder la pâte.*

Boulez légèrement.

Placez les portions sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laissez lever 2 heures à l'abri des courants d'air. *Pour moi 1h30 de repos.*

Préchauffez le four à 200° C. *Pour moi 150° C.*

Badigeonnez au pinceau les boules de pâte avec les 20 g de beurre restant.

Enfournez pour 25 minutes. *Pour moi 15 minutes.*

Laissez refroidir sur une grille.