



Ma mouna ou brioche algérienne

Ingrédients : *Pour 2 brioches de cette taille*

- 750 g de farine
- 4 oeufs
- 125 g de sucre (je n'ai mis que 80 g)
- 250 ml de lait (je n'en ai mis que 100 ml)
- 10 g de sel
- 15 g de levure fraîche (j'ai mis 2 sachets de levure de boulangerie Vahiné)
- 125 g de beurre ramolli
- 1 oeuf battu

Préparation :

Dans le bol du robot ou dans un saladier pour les "musclées", mettre la farine, le sel, le sucre, la levure et les oeufs.

Mélanger le tout et incorporer le lait tiède. Pétrir pendant 8/10 mn. La pâte commence à se détacher du bol et à former une boule.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux petit à petit. La pâte devient alors collante. Pétrir jusqu'à ce que le beurre soit absorbé et que la pâte ne colle presque plus. Si toutefois, elle reste collante, ajouter un peu de farine.

Former une boule et laisser lever pendant 1h30. Il faut qu'elle double de volume. J'ai dû attendre 3 heures, je ne sais pas pourquoi ;o)

Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et la travailler afin de "dégazer". Former des boules de taille identique.

Disposer ces boules dans un moule à manquer, le mien est en silicone pour un démoulage facile.

Mettre 9 boules sur les côtés et une au centre (aidez-vous de la photo).

Laisser lever à nouveau pendant 1h30. Elles doivent doubler de taille et se coller les unes aux autres.

Badigeonner d'un oeuf battu le dessus de la brioche et mettre des perles de sucre pour le décor.

Cuire à four préchauffé à Th 8 jusqu'à ce que la brioche soit bien brune sur le dessus. Piquer la avec un couteau afin de s'assurer que l'intérieur est cuit. Il ne m'a fallu que 15 mn de cuisson.

Bon appétit !