



## Pains, viennoiseries Briochettes aux raisins secs



16h40 20 min 20 min 16h

327

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CHISSON

**REPOS** 

**CALORIES** 

## Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

- Sortir le beurre quelques heures à l'avance afin qu'il soit très mou. Le couper en petits dés.
- Faire tiédir le lait dans un bol, ajouter la levure émiettée et mélanger pour la diluer.
- Faire chauffer l'eau et le rhum au micro-ondes. Verser les raisins secs, les laisser se réhydrater pendant 10 minutes. Au bout de ce temps, les égoutter et réserver.
- Dans le bol du robot, verser le sel, le sucre, la cannelle, les œufs la farine et la levure avec le lait. Pétrir à petite vitesse pendant quelques secondes.
- 5 Attention, ne jamais mettre en contact direct le sel et la levure. Le sel ferait perdre à la levure tout son pouvoir
- 6 Augmenter la vitesse du pétrissage, continuer jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords.
- 7 Ajouter petit à petit le beurre mou, continuer de pétrir à petite vitesse pendant quelques minutes.
- A la fin du pétrissage, ajouter les raisins bien égouttés. Continuer de pétrir pendant encore 2 minutes.
- Déposer la pâte dans un saladier, couvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour la brioche aux raisins

185 g Farine 10 g Levure de boulanger 5 cl Lait demi-écrémé 2 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s) 0.5 c. à café **Sel** 50 g Sucre semoule 80 g Beurre 0.5 c. à café Cannelle en poudre

> ingrédients pour la garniture aux raisins secs

60 g Raisins secs 40 ml **Eau** 40 ml **Rhum** 

> Ingrédients pour la cuisson

1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf

## Étape 2

Façonnage et cuisson

- 1 Verser la pâte sur le plan de travail bien fariné.
- Etaler la pâte de façon à former un rectangle de 1 cm d'épaisseur environ. Plier ce rectangle en 4.
- Etaler le boudin obtenu sur toute la longueur pour avoir une bande de pâte large comme la main. Rouler la bande sur elle même pour en faire un boudin.
- 4 Couper en 6 morceaux, façonner des boules.
- Les déposer dans les moules à briochettes (soudure vers le bas). Couvrir de film étirable et laisser à nouveau lever pendant 3-4 heures dans un endroit tempéré à l'abri des courants d'air.
- 6 Dorer chaque briochette au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Faire cuire dans un four non préchauffé à 170°C (Th.5-6) pendant 20 minutes.

## Étape 3

Dressage

- 1 Laisser reposer pendant 10 minutes dans le four éteint avec la porte légèrement entrouverte.
- 2 Laisser refroidir et déguster froid.