

Pains, viennoiseries

Briochettes aux raisins secs



16h40	20 min	20 min	16h	327
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

- 1 Sortir le beurre quelques heures à l'avance afin qu'il soit très mou. Le couper en petits dés.
- 2 Faire tiédir le lait dans un bol, ajouter la levure émiettée et mélanger pour la diluer.
- 3 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.
- 4 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 de fermentation.
- 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.
- 8 A la fin du pétrissage, ajouter les raisins bien égouttés. Continuer de pétrir pendant encore 2 minutes.
- 9 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

nuit.

Étape 2

Façonnage et cuisson

- 1 Verser la pâte sur le plan de travail bien fariné.
- 2 Etaler la pâte de façon à former un rectangle de 1 cm d'épaisseur environ. Plier ce rectangle en 4.
- 3 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.
- 5 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 brioche au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 7 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.