Pains, viennoiseries

Brioche aux pralines roses

3h55	30 min	25 min	3h	322
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

1. Faire chauffer le lait afin qu'il soit t!ède.
2. Quand il est tiède, dissoudre la levure de boulanger et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
3. Couper le beurre en morceaux et le laisser à température ambiante afin qu'il se ramollisse.
4. Dans la cuve du batteur, mélanger la farine, le sucre et le sel.
5. Battre les oeufs dans un bol.
6. En faisant tourner le crochet du batteur à petite vitesse, verser le lait avec la levure, puis les oeufs.
7. Augmenter un peu la vitesse, pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et forme une boule.
8. Incorporer les dés de beurre en veillant que chaque morceau ait été bien absorbé avant d'ajouter le suivant.
9. Lorsque la pâte se décolle complètement des parois, cesser de pétrir.
10. Filmer à couvert et laisser poser pendant 2 heures à température ambiante.

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche

- 250 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 30 g **Sucre semoule**
- 150 g **Beurre**
- 25 g **Lait entier**
- 3 g **Levure de boulanger**
- 5 g **Sel**

Ingrédients pour la cuisson

- 50 g **Pralines**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Confection de la brioche aux pralines roses

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6) sur le mode chaleur tournante.
2. Dans un mortier, concasser grossièrement les pralines roses.
3. Diviser la pâte en deux, répartir les pralines roses sur une moitié de pâte.
4. Recouvrir de la deuxième moitié de pâte, former une boule et poser la brioche sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou dans un moule à manqué.
5. A l'aide d'un pinceau, dorer la brioche avec l'oeuf battu. Laisser gonfler pendant encore une heure à température ambiante.
6. Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes.