

LA RECETTE

1. Faire tiédir le lait et y diluer la levure, laisser reposer 10min.
Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre, l'œuf. Incorporer le mélange lait+levure et enfin le beurre mou découpé en morceaux.
Pétrir le tout pour obtenir une belle boule de pâte. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer dans un endroit ... sec et chaud pendant 1h30 !
2. Etaler votre boule de pâte sur un plan fariné afin de former un grand rectangle.
Si la pâte colle un peu, rajouter un peu de farine.
Etaler de la pâte à tartiner sur la moitié du rectangle, puis de la pâte de pralin.
Parsemez ensuite d'éclats de pralin.
Rabattre le rectangle.
Couper en deux, afin de former deux petits rectangles.
Superposer-les.
Etaler de nouveau pour former un grand rectangle, afin d'y découper trois bandes dans le sens de la longueur.
Torsader chaque bande sur elle-même, puis tresser votre brioche, et souder aux extrémités.
Diluer le jaune d'œuf dans un peau d'eau, puis badigeonner la brioche à l'aide d'un pinceau.
Saupoudrer de pralin puis laisser reposer la brioche encore 30min.
3. Déposer la brioche sur une plaque de papier sulfurisé et faire cuire 30 à 40 min selon votre four à 180°.
Vous pouvez aussi déposer la brioche dans un moule à cake avant cuisson, afin qu'elle garde un format plus compact.

Brioche Tressée

Pâte à tartiner - Pralin

INGREDIENTS

Temps de repos : 1h30 + 30min

Temps de cuisson : 30/40 min

250 ml de lait
12g de levure fraîche boulangère
500g de farine
50g de sucre
70g de beurre salé mou
1 œuf + 1 jaune
1 sachet d'éclat de pralin
pâte à tartiner
pâte de pralin (facultatif)

