

Brioche « étoile » à la pâte à tartiner



- 500g de farine
- 20g de levure fraîche
- 20cl de crème épaisse entière
- 60g de sucre en poudre
- 2 œufs + du lait entier (pour que l'ensemble pèse 200g) à température ambiante
- une pincée de sel
- du sucre glace
- un petit pot de pâte à tartiner maison ou du commerce

Pour la brioche, commencez par peser les deux œufs dans un bol (ça devrait faire à peu près 100g) et complétez avec du lait jusqu'à atteindre 200g.

Dans la cuve de votre robot (ou dans un grand saladier si vous n'en n'avez pas), émiettez la levure fraîche et délayez-la avec un peu de lait tiède (attention, ni froid, ni chaud mais tiède, c'est important :)).

Versez dessus la farine puis les oeufs et le lait préalablement pesés. Ajoutez ensuite la crème, le sucre en poudre et le sel.

Pétrissez à vitesse moyenne pendant 5 à 6 minutes. Recouvrez la cuve d'un linge humide et laissez la pâte lever pendant une heure au chaud et à l'abri des courants d'air: elle doit doubler de volume.

Après une heure, formez trois boules de pâte de taille égale.

Etalez la première sur votre plan de travail fariné afin de former un rond de la taille que vous souhaitez donner à votre brioche.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Placez ce disque sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et recouvrez-le de pâte à tartiner.

Étalez ensuite la deuxième boule de pâte au même diamètre que la première et venez la placer sur le disque recouvert de pâte à tartiner.

Recouvrez le deuxième disque de pâte à tartiner.

Enfin, étalez la troisième boule de pâte et placez le disque sur les deux autres.

Afin d'obtenir un cercle de pâte régulier et de bien souder les bords, placez un moule rond un peu plus petit que vos disques de pâtes et découpez ce qui dépasse.

Ensuite, passez à la découpe et au tressage: découpez le cercle de pâte en 4 parts égales mais sans aller jusqu'au milieu! Il doit rester un petit cercle d'environ 5cm de diamètre au centre du disque de pâte.

Découpez ensuite chaque quartier en 3 parts égales, toujours sans aller jusqu'au milieu.

Vous obtenez alors 12 parts égales.

Pour le tressage, c'est facile, prenez une part dans votre main gauche et sa voisine dans votre main droite. Faites ensuite tourner ces deux parts dans le sens opposé pour former une torsade (deux tours suffisent).

Faites de même pour toutes les parts et laissez la brioche gonfler au moins deux heures mais idéalement toute une nuit, en la couvrant d'un torchon humide.

Faites-la ensuite cuire environ 30 minutes à 150° à chaleur tournante.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.