

Brioche Nanterre au Sucre Perlé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 7 heures

Ingrédients:

- LEVURE DE BOULANGER	12g
- FARINE À PAIN BLANC	300g
- SUCRE SEMOULE	50g
- OEUF(S)	3
- BEURRE	125g mou
- SEL	3g
- SUCRE PERLÉ	50g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe

Recette:

- Placez dans le bol du robot avec le crochet, la levure émietée puis recouvrez de la farine, du sucre, du sel et enfin les œufs.
- Enclenchez le robot vitesse 3 et homogénéisez la pâte.
- Introduisez le beurre coupé en morceaux petit à petit et laissez pétrir à vitesse moyenne pendant 20 minutes (vitesse 3 au début, puis 6).
- Placez alors la boule formée dans un récipient, recouvrez-le d'un linge et laissez pousser pendant 3 heures.
- Dégazez la pâte levée puis conservez-la 10 minutes au congélateur sous film alimentaire (pour stopper l'action de la levure).
- Sortez la pâte du congélateur et divisez-la en 8 morceaux de poids équivalent (+/- 85g).
- Formez des petites boules sur votre plan de travail fariné.
- Placez les boules, dans un moule beurré et chemisé de papier sulfurisé, en deux rangs de quatre. Ajoutez la moitié du sucre perlé sur et entre les boules.
- Recouvrez d'un linge et laissez encore monter la pâte pendant environ 3 heures.
- Préchauffer le four à 175°C.
- Battez le jaune d'œuf avec le lait pour la dorure et badigeonnez le dessus de la brioche à l'aide d'un pinceau.
- Déposez le reste du sucre perlé sur la pâte.
- Enfournes pour 25-30 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir puis démoulez délicatement.

