

Brioche aux pralines roses

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 175g de farine T55 (j'ai utilisé de la T45)
- 3,5g de sel
- 2 œufs
- 7g de levure fraîche
- 35 à 50g d'eau
- 7g de sucre
- 90g de beurre
- 225g de pralines roses

Préparation

1. Dans le bol du robot, placez l'eau et la levure.
2. Recouvrez avec la farine, le sucre, le sel et les œufs (de cette façon vous serez sûr que la levure n'entrera pas en contact direct avec le sel et le sucre).
3. Pétrissez en petite vitesse pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pâte homogène.
4. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et qu'elle forme un voile.
5. Formez une boule, placez-la dans un cul-de-poule et couvrez-le avant de le placer au réfrigérateur toute la nuit.
6. Le lendemain, étalez la pâte en un carré de 1,5cm d'épaisseur, et placez les pralines concassées au centre.
7. Repliez les coins du carré de brioche pour enfermer les pralines, puis étalez la pâte en un grand rectangle.
8. Comme pour une pâte feuilletée, pliez la pâte en trois, faites-lui faire un quart de tour et recommencez : étalez et pliez en trois.
9. Formez ensuite une boule de pâte (ou deux si vous décidez de faire deux petites brioches) et déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Pour faire pousser la pâte, vous pouvez soit mettre la plaque dans le four préchauffé à 45°C et attendre 45 minutes, soit la faire pousser plus longtemps près d'une source de chaleur (deuxième option pour moi, dans mon four je n'ai jamais un bon résultat), environ 1h15 près d'un radiateur par exemple.
11. Préchauffez ensuite le four à 150°C, et enfournez pendant environ 45 minutes en laissant la porte du four légèrement entrouverte (coincée avec une cuillère en bois par exemple), à surveiller selon votre four (et à adapter bien sûr si vous avez fait 2 petites brioches).
12. Laissez votre brioche tiédir puis régalez-vous !