

Les idées vagues de Snapulk...

Brioche multicolore



350 g de farine
120 g de beurre
3 oeufs
2 c. à s. de lait

40 g de sucre
1 c. à c. d'extrait de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
15 g de levure fraîche de boulangerie
6 g de sel

1/2 c. à c. de colorant rouge, jaune, orange, vert, bleu en poudre ou en gel

Pour dorer

2 c. à s. de lait
1 c. à c. de sucre

Délayez la levure dans le lait et laissez reposer 10 minutes. Dans un grand saladier ou dans le bol du robot muni d'un crochet à pétrir, mélangez la farine, le sel, le sucre, l'extrait de vanille, le mélange lait-levure et les oeufs. Commencez à pétrir à la main ou au robot et, lorsque la pâte forme une boule, ajoutez le beurre coupé en dés. Si vous pétrissez à la main, transférez la pâte sur le plan de travail fariné.

Pétrissez énergiquement pendant une dizaine de minutes pour obtenir une pâte lisse et douce. Elle va rester assez collante, c'est normal.

Pesez la pâte et divisez-la en 7 parts de poids égal. Réunissez ensemble deux des parts obtenues, cette fraction de la pâte restera blanche et servira d'enveloppe.

Mettez les 5 boules de pâte restantes dans 5 saladiers et repétrissez-les avec chacune un colorant de façon à le répartir uniformément.

Recouvrez chaque saladier d'un sac plastique et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, environ une heure si vous la mettez près d'un radiateur.

Reprenez alors la pâte blanche, repétrissez-la pour la dégazer et étalez-la au rouleau en un rectangle dont la longueur correspondra à celle de votre moule à cake + 10 cm.

Reprenez de la même façon les autres boules et formez des boudins de la longueur de votre moule à cake. Disposez-les sur la pâte blanche.

Refermez la pâte blanche autour et déposez le paquet ainsi formé, soudure en-dessous, dans le moule à cake (préalablement beurré s'il n'est pas en silicone).

Recouvrez de plastique et laissez de nouveau lever une heure près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 180°.

Au moment d'enfourner, badigeonnez la surface au pinceau avec le lait sucré.

Enfournez pour 30 mn.

Laissez tiédir dans le moule, puis refroidir sur une grille.