

## **Brioche à la pâte de spéculos**



500 g de farine T45 ou T55  
15 g de levure fraîche de boulangerie  
225 ml de lait  
70 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c. à c. de sel  
1 oeuf  
80 g de beurre coupé en morceaux

Dans un saladier, ou dans le bol d'un robot pétrisseur, déposez la farine, le sel et les sucres.

Délayez la levure dans le lait tiède.

Creusez un puits au centre de la farine et ajoutez le lait et l'oeuf.

Commencez à mélanger en faisant tomber la farine vers le centre au fur et à mesure, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Ajoutez alors le beurre petit à petit et continuez à pétrir jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé et la pâte souple et lisse (environ 10 minutes).

Couvrir le saladier d'un film plastique et laissez reposer 1h30.

Faites un rabat en soulevant la pâte des parois et en la repliant sur elle-même.

Couvrir à nouveau et placez 2 h au réfrigérateur.

Beurrer un moule carré de 24 cm de côté, ou chemisez-le de papier sulfurisé.

Dégazez la pâte, repliez la une ou deux fois sur elle-même pour la rendre homogène.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un carré de 30 X 30 environ. Étalez la garniture dessus en laissant une bordure de 2 cm en bas.

Roulez la pâte du haut vers vous en enfermant la garniture.

si la garniture est un peu liquide, placez le rouleau, fermeture dessous, pendant 20 mn au congélateur pour raffermir le tout, ce sera ainsi plus facile à découper.

Coupez le rouleau en 12 parts égales et placez les parts obtenues côte à côte dans le moule. Recouvrez d'un torchon et laissez reposer 1 h 30.

Préchauffez le four à 165°.

Dorer les brioche avec de l'œuf détendu avec 1 c. à s. d'eau et enfournez pour 25mn.

Démoulez tiède et laissez refroidir sur une grille.