

Sorcière brioche d'Halloween



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 œuf
80 g de beurre coupé en morceaux
Pour la déco
Pépites de chocolat
1 jaune d'œuf
10 ml de lait
1 c. à c. de sucre

Mettez la farine, le sel et les sucres dans un grand saladier, ou dans le bol du robot pétrisseur.

Délayez la levure dans le lait tiédi. Laissez reposer 10 minutes.

Creusez un puits dans la farine et versez-y le lait additionné de levure et l'œuf battu.

Commencez à pétrir jusqu'à ce que le mélange forme une boule. Ajoutez alors le beurre et continuez à pétrir énergiquement pendant une dizaine de minutes (vitesse 2 au robot) jusqu'à obtenir un pâte souple et lisse, qui ne colle pas aux mains.

Couvrez d'un sac en plastique et laissez reposer une heure, le temps que la pâte double de volume.

Reprenez la pâte, dégazez-la en la repliant plusieurs fois sur elle-même, repétrissez là une ou deux minutes, puis étalez-la au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail.

Découpez alors les pièces comme sur le schéma.

Assemblez-les pour figurer une sorcière. Décorez à votre idée avec les pépites de chocolat ou d'autres décorations.

Laissez de nouveau reposer une heure en couvrant la sorcière d'un torchon.

Préchauffez le four à 180°.

Délayez le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau dans un ramequin, délayez le lait avec le sucre dans un autre ramequin.

Juste avant d'enfourner, badigeonnez au jaune d'œuf le chapeau, la chevelure, la jupe le balai et les bottes de la sorcière. Badigeonnez au lait sucré le visage, le bras, la jambe et la cape.

Enfournez et laissez cuire 25 mn. Mettez à refroidir sur une grille