

Brioche Buchty de Cécile

Ingrédients :

- 1 sachet de levure de boulanger instantanée
- 70 g de sucre
- 500 g de farine de blé T45
- 3 oeufs pesés et compléter avec du lait jusqu'à atteindre 290 g
- 90 g de beurre + 40 g de beurre fondu

- 1,5 cuillerée à café de sel fin
- 15 cuillerées à café de pâte à tartiner ou de confiture ou de crème pâtissière ou de crème de marron etc.
- Sucre glace pour la déco.



Recette:

- Pétrir ensemble la farine, la levure, le sucre, 90 g de beurre, le sel, les œufs et le lait. J'utilise la machine à pain en programme "pâte" pour cela.
- Laisser reposer et lever la pâte jusqu'à ce qu'elle triple de volume.
- Séparer la pâte en 15 boules (si votre moule est rectangulaire) ou 16 boules (si votre moule est carré) de même poids chacune.
- Les fourrer de pâte à tartiner ou de confiture et bien les refermer serrées.
- Badigeonner les boules de beurre fondu et les disposer dans un moule carré ou rectangulaire.



- Laisser lever environ 1h15 dans un four tiédi (40°C - étuve pour moi).
- Cuire à 170°C (th 5-6) pendant environ 25 minutes.

- Bien laisser refroidir sur une grille, saupoudrer de sucre glace et... se régaler.