

Couronne briochée au nutella



Je me suis servie de mon thermomix pour faire la pâte mais bien sûr une machine à pain (programme "pâte"), ou un robot avec crochet pétrisseur feront tout aussi bien l'affaire.

- 150 g de lait
- 1 cc bombée de levure sèche de boulanger
- 300 g de farine
- 25 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1 cc de sel

Mettre la levure et le lait dans le bol et régler 1 min à 50°, vitesse 2.

Ajouter le reste des ingrédients et programmer la fonction épi pendant 4 min. *Ne vous éloignez pas du thermomix pendant ce temps, il bouge énormément!*

Sortir la pâte et la placer dans un saladier couvert, au chaud, pendant 20-30 min.

Dégazer la pâte et la diviser en 3. Former 3 longs boudins puis les aplatir. Déposer tout le long un fin ruban de nutella (je précise "fin ruban" car trop rendrait difficile la fermeture du boudin) et pincer les bords du boudin pour le refermer.

Tresser les 3 brins ensemble et former une couronne sur la plaque du four (tapissée de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive).

Mettre dans le four pendant 30 min à 60°.

Sortir la brioche et monter le four à 160-180° (perso:170°).

Badigeonner de lait sucré et cuire 18 min.

Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>