

Craquelin, ou brioche au sucre perlé



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 2 oeufs + lait = 230g
- 1 bonne pincée de sel
- 25 g de sucre
- 120 g de beurre
- 350 g de farine T55
- 1 cc 1/2 de levure sèche de boulanger (dans le livre: 2 cc)

Lancer le programme "pâte" de la machine.

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et y incorporer **70 g de sucre perlé** (dans le livre: 100 g, ce qui me paraissait beaucoup mais à vous de juger!). Déposer la pâte dans un moule à cake et laisser 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner le craquelin de blanc (ou de jaune) d'oeuf puis saupoudrer de sucre perlé.

Enfourner à four froid (seulement si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180°) et cuire 20-25 min à 180°.

Laisser refroidir sur une grille.

Pour une cuisson en MAP, on utilise un programme complet ("pain basique" ou "pain sucré") puis on sort la pâte dès le dernier pétrissage terminé et on retire la pale de pétrissage. On prélève 1/3 de la pâte que l'on redépose dans la cuve puis dans les 2/3, restants on incorpore le sucre perlé. On recouvre le premier tiers avec cette pâte sucrée et on laisse le programme se terminer.



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