Povitica, brioche croate

Pour un moule à cake:

Pour le levain:

1/2 cc de sucre
1/4 cc de farine
2 cs d'eau tiède (soit 30 ml)
1 grosse cc de levure de boulanger déshydratée (ou 10 g de levure fraîche)

Pour la pâte:

12 cl de lait entier
45 g de sucre
1/2 cc de sel
1 gros oeuf
30 g de beurre fondu
300 g de farine (350 g pour moi)

pâte à tartiner pour la garniture

Dans un bol, mélanger les ingrédients du levain et laisser reposer 5 à 10 min.

Faire tiédir le lait 20 sec au micro-ondes.

Dans le bol du robot (ou dans un saladier), dissoudre le sucre et le sel dans le lait tiédi. Ajouter l'oeuf battu, le levain, le beurre fondu puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser lever sous un torchon, dans un endroit tiède, jusqu'à ce que le pâton double de volume (le temps de levée dépendra de la température de la pièce).

Sur le plan de travail bien fariné, étaler la pâte le plus finement possible en un grand rectangle. Tartiner de Nutella, puis couper dans le sens de la largeur. Rouler alors en deux boudins, et couper ceux-ci en 3 (dans la longueur) à la dimension du moule à cake choisi. Superposer ces boudins dans le moule (beurré et fariné si nécessaire) et laisser lever 1h.

Badigeonner la brioche de lait et enfourner dans le four froid. Cuire 20 min à 180°, chaleur tournante (sans chaleur tournante, préchauffer le four avant d'enfourner) (Manue cuit 30 à 40 min à 160°, à vous de voir).

Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.