

# Kringle Estonien



## Ingrédients :

### Pâte :

- 12cl de lait
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 10g de levure de boulanger fraîche (ou 10g de levure de boulanger lyophilisée)
- 300g de farine
- 30g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

### Garniture :

- 40g de beurre
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de cannelle
- 30g de noisette
- 30g de noix
- 1 cuillère à soupe de miel+4 cuillères à soupe d'eau

## Préparation :

Tiédier le lait et y délayer la levure et le sucre.

Mélanger au robot la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Ajouter l'oeuf et le lait.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et homogène. Sortir la pâte du robot et la travailler quelques minutes à la main sur un plan de travail fariné.

Remettre la pâte dans le bol puis couvrir d'un torchon et laisser lever 1h30 dans un endroit chaud.



## Façonnage :

Dégazer la pâte sur un plan de travail fariné puis l'étaler en un grand rectangle.

Fondre le beurre à feu doux avec le sucre. Ajouter la cannelle, les noisettes et les noix concassées. Étaler ce mélange sur le rectangle de pâte puis rouler en un grand boudin. Couper ce boudin en 2 dans le sens de la longueur puis le tresser. Ensuite former une couronne avec la tresse. Poser la couronne sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Couvrir d'un torchon humide et laisser lever 1h30 minimum dans un endroit chaud.

Préchauffer le four à 180°C puis enfourner le kringle pour 20-25mn. Chauffer l'eau avec le miel et badigeonner la brioche avec ce mélange dès la sortie du four. Laisser refroidir sur une grille.