

Tresse Russe

Pour la brioche

2 œufs + lait pour avoir 240 g de liquide
 1 cuillère à café de sel
 50 gr de sucre
 100 gr de beurre mou
 500 gr de farine T45 (moi j'ai mis 350 gr de T45 et 150 gr de T55 car je n'en avais pas plus)
 1 sachet de briochin ou 25 g de levure fraîche

Pour le fourrage :

« Masse brune » (pour 200 gr)
 100 gr d'amandes en poudre ou de noisettes
 50 gr de sucre semoule
 50 gr de vergeoise brune ou blonde
 80 ml d'eau
 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
 et une poignée de raisin blonds si on veut

Préparation:

Brioche :






Dans le Thermomix :

Mettre d'abord la balance en route, puis verser les œufs et compléter avec du lait pour arriver à 240g. puis rajouter la levure, le beurre, puis le sucre, la farine et en tout dernier le sel. Pétrir env. 5 min en fonction EPI. Puis laisser lever une 1/2h dans un saladier couvert d'un linge.

Dans la machine à pain : Programme pâte (map). Sortir le pâton de la brioche de la map.

Diviser la pâte en deux

Fourrage : Bien mélanger tous les ingrédients (sauf les raisins) 1 min à vitesse 3 dans le Thermomix pour obtenir une pâte très souple, puis rajouter les raisins blonds et mélanger 15 sec en sens inverse à vit. 2.

		
Etaler un des pâtons en rectangle	Etaler un mince couche de masse brune sur la pâte (en garder la moitié pour l'autre pâton)	Rouler la pâte fourrée en boudin
		
Découper le rouleau en deux avec une paire de ciseaux dans le sens de la longueur	Tresser les deux morceaux (attention, la masse brune coule un peu, on n'en a pleins les mains 🤪) Faire de même avec le deuxième pâton	Poser sur du papier sulfurisé et sur une plaque, parsemer des amandes effilées et mettre à lever au four à 50° (Th 1.5) pendant 1 h

Mettre au four à 170° pendant 30 mn (surveiller la cuisson)

Il ne vous reste plus qu'à savourer cette

Délicieuse brioche

