



BABKA AU NUTELLA

Ingrédients pour une brioche :

275 g de farine
75 ml de lait tiède
1 œuf
60 g de beurre mou
½ cac de sel
40 g de sucre en poudre
1 sachet de levure de boulanger
1 cac de vanille liquide
5 cas de pâte à tartiner aux noisettes
Pour la dorure : 1 jaune d'œuf + 1cs d'eau

Dans le bol de votre robot versez dans l'ordre : le lait tiède, la levure, la farine, le sucre, l'œuf, le beurre, la vanille liquide, et le sel (**faites attention que la levure et le sel ne se touche pas**). Pétrissez la pâte pendant quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle boule bien lisse.

Formez une boule et déposez là dans un saladier et recouvrez d'un torchon propre. Laissez lever la pâte dans votre four éteint pendant 1h30. Il faut que la pâte double de volume.

Dégazez la pâte. Étalez la pâte en un rectangle (env. 20 x 35 cm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Étalez la pâte à tartiner sur toute la surface en évitant les bords.

Roulez la brioche en la serrant bien, et posez-la dans un moule à cake, recouvert de papier sulfurisé.

Laissez à nouveau lever la brioche pendant 1h00 dans votre four éteint.

Badigeonnez le dessus avec un jaune d'œuf légèrement battu et la cuillerée d'eau.

Enfournez la brioche dans un four bien chaud à **170° pendant 45 mn**. Attendez que la brioche soit bien froide avant de la couper, pour ne pas aplatir la mie.

Bon appétit !