

LA BRIOCHE EXPRESS DE KHALA A LA PRALINE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Gabie Q-e-zine

Ingrédients :

- 300 ml de lait
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 12 g de levure fraîche de boulanger (1 sachet de levure de boulangerie sèche pour moi)
- 80 g de sucre en poudre
- 400 g de farine T45
- 1 c à café et demi de sel
- 120 g de pralines concassées

Préparation :

- Préchauffer le four à 80°C.
- Mettre dans le bol, le lait, le beurre, faire fondre à 37°C pendant 3 minutes à vitesse 1
- Ajouter le sucre, mélanger pendant 1 minute à vitesse 3. Le liquide doit être juste tiède, pas trop chaud sinon il tuera la levure.
- Ajouter la levure dans le liquide, mélanger 10 secondes à vitesse 2
- Ajouter l'œuf, la farine, le sel et mélanger pendant 2 minutes en fonction épi jusqu'à ce que la pâte soit lisse (elle est liquide comme une pâte à 4/4)
- Incorporer enfin les pralines et mélanger 1 minute en sens inverse à vitesse 2
- poser le moule sur la plaque perforée
- Verser l'appareil dans le moule et enfourner pendant 20 minutes.
- Au terme de ce temps monter la température à 200°C et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes

Conseil :

- cette délicieuse brioche est quand même moins aérée qu'une vraie brioche qu'on a laissé reposer pendant des heures

THERMOMINOUX 2013

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