

LE SAUCISSON BRIOCHE



**Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Choupies
CHOUPIESCRAP**

Ingrédients :

- 1 saucisson à cuire
- 20 g de levure fraîche
- (ou 5.5g de levure sèche de boulangerie)
- 150 g de lait 1/2 écrémé
- 300 g de farine 55
- 25 g de beurre doux mou en morceaux
- 20 g de sucre en poudre
- 1 c à café rase de sel fin
- (+ 1 oeuf pour dorer)

Préparation:

- Faire pocher le saucisson sans le piquer pendant 30 minutes dans une casserole d'eau frémissante
- Verser le lait dans le bol du thermomix avec la levure émiettée et programmer 1 minute à 50° vitesse 2
- Ajouter tous les ingrédients en mettant le sel en dernier et pétrir 4 minutes bol fermé fonction épi.
- Sortir la pâte du bol et la mettre en boule en farinant légèrement si besoin et laisser lever au chaud dans un saladier couvert d'un linge environ 20 minutes
- Rabattre la pâte, partager la en deux et donner à chaque morceaux la forme d'un rectangle
- Placer un rectangle dans votre moule à cake, placer le saucisson et recouvrir le de l'autre rectangle de pâte en appuyant légèrement autour
- Faire lever 30 minutes au four à 50°
- Sortir le moule et monter la température à 180°
- Badigeonner la brioche d'œuf battu
- Enfourner pour 20 à 25 minutes

THERMOMINOUX 2013

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