



# Brioche Bouldouk

## INGREDIENTS:

- \*270 g farine
- \*130 ml de lait tiède
- \*10 g de levure fraîche
- \*55 g sucre roux ou du sucre d'érable en poudre
- \*80 g de beurre
- \*1 œuf
- \*1/4 cc de sel
- \*sucre glace (facultatif)

## POUR UNE BRIOCHE

**Four 180° chaud avec  
chaleur tournante  
Pousse: 1h30 à 4h  
Cuisson: ±20 mn**

## USTENSILES

saladier, balance de cuisine,  
cuillère en bois, batteur  
électrique ou robot avec  
crochet, moule rond, papier  
cuisson.

- Délayer la levure dans le lait tiède.
- Mettre la farine dans le bol de votre robot muni du pétrin puis ajoutez le sel et 35 g de sucre d'érable, mélanger. Verser le lait avec la levure et l'œuf, pétrir. Lorsque le liquide est absorbé par la farine, ajouter 50 g de beurre mou coupé en dés. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène (environ 10 minutes avant un batteur électrique muni de crochets boulangerie). Couvrir d'un linge et laisser doubler de volume dans un endroit tempéré, entre 30 mn à 1 h.
- Faire fondre au micro-ondes le reste de sucre roux avec le reste de beurre.
- Couper le pâton en 4 boules égales. Etaler les boules en disques sur le plan de travail fariné. Badigeonner les dessus de 3 disques du mélange tiédi beurre + sucre. Superposer les disques les uns sur les autres, en terminant par le dernier sans garniture. Etaler les pâtes superposées en un grand rectangle assez fin. Couper le rectangle en détaillant 8 bandes de pâtes, les rouler sur elles-mêmes et les placer dans un moule à manquer de 20 cm de diamètre avec un papier cuisson. Laisser pousser jusqu'à ce que la brioche soit bien gonflée (1 à 3 heures selon la température de la pièce).
- Badigeonner du reste de beurre sucré et enfourner dans un four préchauffé à 180°C en chaleur tournante, pendant 20 à 30 minutes (selon les fours, avec le mien, 20 mn étaient suffisantes).
- Sortir, déposer sur une grille, puis saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.

### **Conseils, suggestions & astuces :**

Un grand merci à Manue du blog « lapoppedemanue » pour cette délicieuse recette avec les différentes étapes en photos.