

Brioche légère aux pralines

- 500g de farine + 125g de farine pour le levain
- 6 œufs
- 200g (environ) pralines
- cuillère à café sel
- 10 g de levure
- 350 g ou (250g) de beurre fin



La pâte à brioche se prépare la veille de l'emploi.

Composez un levain en mélangeant 125g de farine, la levure, un peu d'eau tiède pour obtenir un mélange homogène puis laisser reposer 30 minutes en couvrant. Mélanger les œufs, le reste de la farine, le sel incorporer le levain. On termine en incorporant le beurre mou en rompant délicatement et régulièrement la pâte remuer avec un robot (pétrin) .

Conservée au frais toute la nuit dans un saladier ou un terrine. Le lendemain on mélange longuement au robot (pétrin) avec des fines pralines aux amandes concassées.

Après « une pousse » d'une à deux heures à température ambiante.

Repétrir longuement. Mettre dans les moules puis laisser lever 1 à 2 heures. Mettre à four moyen (185%) chaleur tournante pendant 15 à 20 mn (selon la taille des moules) la brioche doit être dorée aérée et légère.

Options :

Ajouter de la fleur d'oranger ou du sucre vanillé

www.sene.name

www.cuisine.sene.name

