

BRIOCHE à LA CANNELLE



Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 60g Eau
- 80g Lait
- 210g Sucre roux
- 10g levure fraîche
- 2 oeufs
- 120g Beurre
- 450g Farine
- 1/2 cc Sel
- 1cs Cannelle en poudre

Préparation:

- Placer 60g d'eau , 80g de lait, 60g de sucre roux, 10g de levure boulangère fraîche dans le bol mélanger 2m/37°/ vitesse 4
- Ajouter 2 oeufs, 60g de beurre puis mélanger 30 sec/ vitesse 5
- Ajouter 450g de farine 1/1 cc se sel et pétrir 2min/Pétrissage
- Transvaser la pâte dans un saladier préalablement beurré et fariné recouvrir d'un torchon puis laisser doubler la pâte pour 2h
- Dans le bol placer 150g de sucre roux, 60g de beurre, et 1grosse cs de cannelle en poudre mélanger 2 min/ 37° vitesse 3
- Préchauffer le four à 180°: Fariner votre plan de travail y étaler la pâte à brioche avec un rouleau à pâtisserie 30x50xcm environ
- Etaler ensuite la garniture sur la pâte à l'aide d'un pinceau ou les mains directement.
- Découper la pâte en carré puis placer les carrés dans un moule à cake beurré
- Placer au four 30 minute à 180°

Astuces:

Placer les carrés dans un moule à cake

