La brioche russe du TétrasLire

Le petit matériel

un moule à cake

un bol

un rouleau à pâtisserie et un couteau

La liste de courses

Pour la brioche
- 600 g de farine
- 250 ml de lait
- 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 90 g de sucre
- 90 g de beurre mou
- 2 œufs

Pour la garniture
- 30 g de beurre fondu
- du sucre roux (à défaut, du sucre blanc)

Pour la décoration
- 1 jaune d'œuf
- du sucre glace

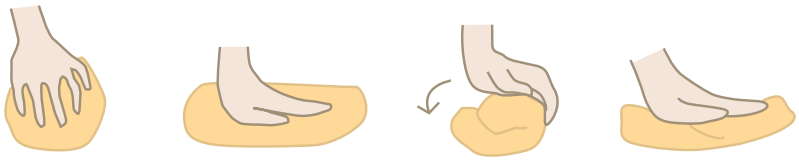
1

Prépare le levain

Mélange la levure avec 200 g de farine, une cuillère de sucre et le lait tiédi (pas trop chaud car ça risquerait de tuer la levure).

Couvre la préparation avec un torchon propre et laisse-la reposer 30 min.

2



1. Forme une boule avec la pâte.
2. Aplatis-la avec la paume de la main.
3. Reforme une boule.
4. Aplatis-la à nouveau.

Ajoute les 400 g de farine restants, le sucre, les œufs, puis commence à pétrir. Ajoute alors le beurre mou coupé en morceaux, petit à petit.

La pâte est alors très collante : c'est normal !

Tu dois la pétrir environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et se décolle des parois (demande de l'aide à un adulte si nécessaire).

3

Couvre la pâte à nouveau et laisse-la reposer 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait bien gonflé.

4

Farine ton plan de travail et étale la pâte dessus. À l'aide d'un rouleau, aplatis-la et donne-lui une forme de rectangle. Badigeonne-la avec les 30 g de beurre fondu et saupoudre-la de sucre roux.

5

Roule-la ensuite en boudin, puis coupe chaque extrémité qui seront les « fleurs ».

6

Coupe le boudin en 2 (en t'arrêtant avant la fin).

7

Torsade les deux parties autour des deux « fleurs » posées à chaque extrémité.

8

Dépose la brioche dans le moule et laisse-la reposer 45 minutes.

Badigeonne-la avec le jaune d'œuf puis fais cuire 35 à 40 min dans un four préchauffé à 180°C.

Au cours de la cuisson, si le dessus colore trop rapidement, recouvre la brioche d'un papier d'aluminium.

9

C'est cuit !
Sors la brioche du four, laisse-la tiédir et saupoudre-la de sucre glace.

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr !