

Brioche Kringle aux Pralines Roses



Préparation : 10 minutes
Repos : 30 + 45 minutes
Cuisson : 30 minutes
Tarte Silform (SF 504)

Ingrédients:

- 500 g de farine T45 + 2 CS
- 30 g de lait en poudre Régilait
- 220 g d'eau
- 1 sachet de GOURMANDISES Brioche (sel compris)
- 50 g de sucre
- 2 œufs battu + 1 jaune pour dorer
- 70 g de beurre froide en cubes
- 200 g de pralines roses concassé




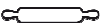

Préparation :

Mettez l'eau, le lait en poudre et la levure dans le bol du Cook'in et chauffez 40 secondes à 40°C, en vitesse 3. Ajoutez la farine, le sucre et les œufs battus, mélangez 15 secondes en vitesse 3 puis programmez 2 minutes en pétrissage.

Terminez par le beurre coupé en cubes et pétrissez encore pendant 2 minutes. Si la pâte colle trop sur les bords, saupoudrez avec un peu de farine et faites juste une impulsion de pétrissage. Débarrassez la pâte dans un bol en plastique légèrement fariné et laissez lever environ 30 minutes (la pâte doit doubler de taille).

Dégazez la pâte sur une Roul'Pat bien fariné puis étalez un grand rectangle. Parsemez les pralines concassées sur toute la surface puis roulez la pâte pour former un boudin. Coupez le rouleau en deux dans toute sa longueur. Torsadez les deux morceaux de pâte ensemble et fermez la brioche. Placez-la dans le moule à Tarte Silform (SF504) et laissez encore lever environ 45 minutes.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Badigeonnez la brioche Kringle d'un jaune d'œuf battu et mettez-la au four pendant environ 30 minutes.

Ingrédient(s)		 40° C		TURBO ou pétrissage
L'eau, lait en poudre, levure	40 sec	40° C	3	
farine, sucre, œuf battu	15 sec		3	
	2 min			
beurre	2 min			

Cette recette vous est offerte par Mon p'tit Atelier Culinaire
© by Maïke <http://www.monptitatelierculinaire.com>