

Brioche roulée à la cannelle, miel et amandes *par Cecilecooks*



Réalisation : 1h00 (hors temps de cuisson et de repos)

Cuisson : 20 minutes

Repos : 60 minutes (le levain) + 60 min (la pâte) + 20 min (les saucissons) + 30 min (les tranches)

Quantité : 12 brioches

Ingrédients

Pour le levain

200 gr de farine de gruau (à défaut T45 ou Manitoba)

140 gr de lait entier tiède

5 gr de levure sèche de boulanger (ou 15 gr de levure fraîche de boulanger)

1 c. à c. de miel neutre (type miel acacia)

Pour la pâte à brioche

200 gr de farine de gruau

120 gr de farine T65 (j'ai mis de la farine de seigle)

2 belles pincées de cannelle

100 gr de miel (ou sirop d'érable)

8 gr de sel fin

30 gr de poudre d'amande (initialement noix de pécan mixées)

160 gr d'œuf (environ 3 œufs moyen)

le levain ci-dessus

100 gr de beurre doux

Pour la farce et les finitions

30 gr de beurre fondu

30 gr de sucre de canne

1 c. à c. de cannelle

dorure : lait frais au miel

décoration : beurre fondu, cannelle, sucre glace, amandes entières etc.

Procédé

Le levain

1 - Dans un saladier/cul de poule ou dans la cuve d'un robot pâtissier, mélanger tous les ingrédients secs du levain. Ajouter le lait tiède et mélanger pendant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne bien souple et se détache facilement des parois. Si elle reste un peu collante c'est parfait.

Attention : si le lait qui rentre en contact avec la levure est bouillant, cela risque de la tuer et la brioche de ne développer pas.

2 - Couvrir le saladier/cul de poule d'un linge humide et le placer près d'une source de chaleur (environ 23-24°C avec de l'humidité et sans courant d'air) pendant environ une heure, jusqu'à ce que le levain ait doublé de volume.

La pâte à brioche

3 - Couper le beurre en dés grossiers et les réserver à température ambiante.

4 - Dans un saladier/cul de poule ou dans la cuve d'un robot pâtissier, mélanger les deux farines, le miel, la cannelle, la poudre d'amande, le sel et le levain réalisé précédemment. Pétrir.

5 - Au bout de 2 minutes, ajouter un à un les œufs : attendre que le précédent soit absorbé avant d'en ajouter un nouveau) et continuer de pétrir la pâte pendant 5 à 10 minutes environ jusqu'à ce que la pâte devienne très souple et se détache des parois.

Attention : si elle est trop collante, vous pouvez ajouter 2 à 3 c. à soupe de farine et travailler à nouveau la pâte. Si elle est trop sèche ajouter un peu de lait et travailler à nouveau la pâte.

6 - Tout en continuant le pétrissage, ajouter le beurre tempéré par petites quantités en attendant toujours que l'ajout précédent soit absorbé avant d'en ajouter un nouveau. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Former une boule, couvrir le saladier/cul de poule d'un linge humide et le placer près d'une source de chaleur (environ 23-24°C avec de l'humidité et sans courant d'air) pendant environ une heure, jusqu'à ce que la pâte à brioche ait doublé de volume.

Le façonnage/la mise en forme

7 - Au bout du temps de pousse, renverser la pâte sur le plan de travail. Avec la paume de la main, écraser légèrement la pâte de manière à chasser un peu de l'air incorporé et à étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 2cm en forme de rectangle.

8 - Étaler sur ce rectangle le beurre fondu (30gr). Saupoudrer de sucre de canne et de cannelle.

Attention : à cette étape on peut choisir de saupoudrer la pâte d'un peu d'amande concassée. Je ne l'ai pas fait, mais cela est réalisé dans la recette initiale.

9 - Rouler la pâte dans le sens de la longueur pour former un saucisson. Couper ce saucisson en 2 saucissons égaux. Les enrouler dans du film étirable et les garder au congélateur pour 20 minutes (pas plus).

Attention : vous pouvez laisser plus longtemps les saucissons de pâte au congélateur, mais le temps de pousse à l'étape suivante sera alors bien plus long.

10 - Recouvrir un moule rectangulaire de papier cuisson. Sortir un saucisson et le couper en 6 tranches égales. Placer ces tranches dans le moule rectangulaire en laissant un espace entre chaque car elles vont prendre du volume par la suite. Procéder de la même manière avec l'autre saucisson. Couvrir le moule de film alimentaire. Laisser lever les brioches pendant environ 30 minutes (ou plus) toujours dans un endroit chaud et humide. Les rouleaux doivent presque doubler de volume.

11 - Préchauffer le four à 220°C en chaleur statique/traditionnelle.

12 - A la fin du temps de pousse, retirer le film. Badigeonner la surface de la pâte avec un peu de miel dissout dans du lait ou juste du lait. Enfournier immédiatement pour 10 minutes de cuisson dans la partie basse du four. Au bout des 10 minutes, baisser la température du four à 200°C et cuire encore 10 minutes environ. Les brioches doivent colorer/caraméliser légèrement sur le dessus.

Attention : si en cours de cuisson, les brioches se colorent de trop, placer un papier aluminium par dessus.

13 - A la sortie du four, arroser les brioches d'un peu de beurre et éventuellement de sucre glace ou miel fondu. Laisser un peu tiédir avant de déguster.



Coup de fouet

- les différents temps de pousse (=temps où la pâte lève) sont donnés à titre indicatif car ceux-ci dépendent de la chaleur de la pièce. Le meilleur baromètre reste encore de regarder si la pâte a bien doublé de volume.
- la brioche est magique le jour même, mais bien conserver dans un torchon elle sera encore très bonne le lendemain.
- vous pouvez congeler les brioches une fois cuites, mais le rendu par la suite ne sera pas idéal. Il vaut mieux dans ce cas là congeler le saucisson et reprendre la suite des étapes au moment approprié en prenant soin de faire décongeler les saucissons aux réfrigérateurs avant de découper les tranches.