



# That's Amore!



## BRIOCHE À LA CANNELLE (CINNAMON PULL-APART BREAD)



Ingrédients pour la pâte : 380gr de farine T55, 90gr d'oeufs battus (2 oeufs moyens), 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (ou 12-15gr de levure fraîche), 80ml de lait entier, 60ml d'eau, 60gr de beurre, 60gr de sucre, 1/2 c. à café de sel fin.

Dans le bol du robot, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure déshydratée. Attention à ce que le sel et la levure ne soit pas en contact direct. Faites fondre le beurre dans le lait, sans porter à ébullition. Ajoutez à la farine les oeufs, le lait et le beurre, mélangez avec le crochet, en ajoutant l'eau petit à petit : il n'est pas indispensable de tout mettre. Chaque farine absorbe les liquides de façon différente. Moi, j'en ai mis environ 20ml. Travaillez la pâte pendant une dizaine de minutes, puis couvrez avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit à l'abri des courants d'air pendant 1h30 à 2h00, la pâte doit doubler de volume.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



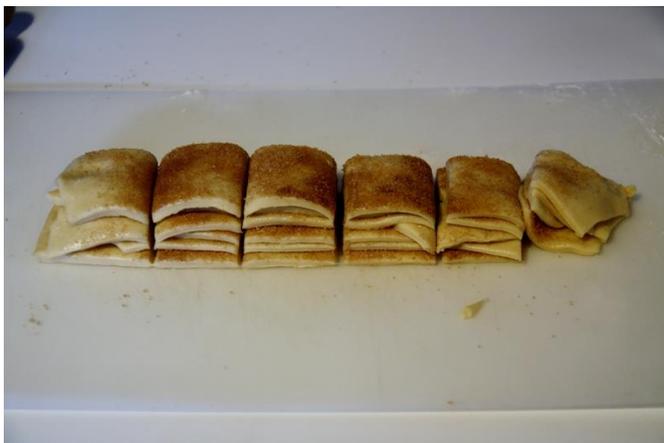
Quand la pâte est prête, étalez-la sur un plan de travail fariné de façon à former un rectangle d'environ 30cmx50cm. Préparez la garniture.

Pour la garniture : 30gr de beurre fondu, 1 c. à café de cannelle mélangée avec 50gr de cassonade.

Avec un pinceau, étalez le beurre fondu sur la pâte, puis saupoudrez avec le sucre à la cannelle. Coupez-la ensuite en 6 bandes de la même largeur.



Superposez-les et coupez à nouveau en 6 carrés, transférez-les dans un moule à cake (28x10cm le mien) préalablement beurré.



Laissez à nouveau lever pendant 30 minutes dans un endroit abrité, puis enfournez 45 minutes à 175°C. Après 30 minutes, j'ai couvert le haut de la brioche avec du papier alu pour éviter qu'il ne brûle. Pour vérifier la cuisson, insérez un pic en bois jusqu'au fond de la brioche. Laissez tiédir et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.