

Petits Sapins Briochés

Empreintes **Petits Sapins**



Ingrédients pour 8 sapins Flexipan:

- 250 g de farine type 45
- 1 sachet de levure Gourmandises® Brioches
- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de lait
- 75 g de beurre à t° ambiante

Pour la décoration:

- 1 œuf pour la dorure
- du sucre gros grains
- du sucre cannelle



Dans le bol du robot, avec la feuille, mélanger la farine, la levure et le sucre.
Dans un bol, tiédir le lait. Ajouter et mélanger les œufs battus au lait.
Ajouter ce mélange petit à petit aux poudres. Ajouter le beurre coupé en cubes.
Pétrir environ 5 min en petite vitesse, la pâte est lisse et brillante.
Ramasser la pâte en boule au racloir, fariner légèrement la surface et bouler.
Filmer le bol et réserver pour la 1ère pousse.
Sur la Roul'pat® fariner, rabattre la pâte et dégazer avec la paume de la main.
Partager en 8 pâtons égaux.
Façonner en boule et placer les empreintes.
Aplatir avec les doigts pour épouser la forme des empreintes Sapins.
Badigeonner les sapins à l'œuf ou au jaune battu.
Saupoudrer 4 sapins de sucre cannelle et les 4 restants de sucre en grains.
Placer dans un endroit chaud pour la 2ème pousse. La pâte doit être bombée.
Préchauffer le four à 200°C. Cuire environ 15 à 20 minutes.
Laisser refroidir un peu avant de démouler...
Afin de préserver le moelleux, je pose un torchon propre sur les brioches pendant le refroidissement.