

Brioche aux petits suisses

et raisins secs



Pour une brioche (moule à cake de 30 cm ou un moule de 26 cm de diamètre)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 420 g de farine
- 2 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 2 petits suisses (60 g x 2)
- 150 ml de lait (+ ou -)
- 18 g de levure fraîche de boulanger ou 1 sachet de levure sèche (type briochin)
- 60 g de sucre semoule
- 3 g de sel (1 c à café)
- 30 g de beurre

Garniture :

- 60 g de raisins secs

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de lait

Sortez les ingrédients du réfrigérateur.

Pesez les jaunes d'œufs (35-40 g). Pesez ensuite le lait pour obtenir 190 ml de liquide. *La quantité de lait est donc en fonction du poids des jaunes d'œufs.*

Mélangez les jaunes avec les petits suisses.

Faites fondre la levure dans le lait tiède et versez dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le mélange jaunes d'œufs/petits suisses. Recouvrez avec une partie de la farine. Ajoutez le sucre et le sel.

Faites un programme pâte (1h30). Au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre en petits morceaux et relancez le même programme jusqu'à la fin.

A bip sonore, ajoutez les raisins secs.

Pour une préparation au robot : Mélangez le lait tiédi avec la levure et une partie de la farine. Laissez pousser 10 minutes puis ajoutez le reste des ingrédients sauf les raisins et le beurre. Ajoutez ces derniers après 8 minutes de pétrissage. Laissez pousser la pâte minimum 1 heure dans un saladier recouvert d'un torchon. *Il faut que la pâte double de volume.*

Partagez la pâte en 8 portions. *Pour connaître le poids de chaque portion, pensez à peser la pâte.* Laissez reposer 10 minutes.

Façonnez chaque portion en boule.

Placez les boules de pâte dans un grand moule à cake (30 cm environ). *Sinon, vous pouvez utiliser un moule de 26 cm de diamètre comme pour ma brioche façon chinois.*

Recouvrez le moule d'un torchon et laissez pousser 1h voire 1 h30 en fonction de la température de la pièce.

Glissez dans un four froid pendant 35 minutes à 170° C (150° C pour moi). *Vous pouvez faire une cuisson à four chaud, il faudra alors compter 25 minutes.*

Pause gourmandises © 2013

<http://www.pausegourmandises.com>

Attendez 10 minutes avant de démouler la brioche. Laissez refroidir avant de déguster.