

Petites Brioches façon Beignets (cuisson au four)



Pour 9 à 12 beignets

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes

- 350 g de farine
- 1 œuf (gros calibre)
- 14 g de levure fraîche de boulanger
- 15 cl de lait + 2 c à soupe de lait
- 25 g de beurre
- 50 g de de sucre
- 3 g de sel
- 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger ou 1 c à soupe de rhum
- Beurre
- Sucre cristal ou semoule

Avec un robot traditionnel : Placez une partie de la farine dans le bol. Faites un petit puits et ajoutez l'œuf battu, le parfum choisi et le lait tiédi contenant la levure. Recouvrez avec le reste de farine et ajoutez le sucre d'un côté et le sel de l'autre. Pétrissez 5 minutes.

Avec le thermomix : Dans le bol du robot, mélangez le lait et la levure à **37°/2 minutes/vitesse 2**. Ajoutez le parfum choisi, l'œuf, la farine, le sucre, d'un côté et le sel de l'autre. Pétrissez **5 minutes/fonction épi**.

Dans les 2 cas, laissez reposer la pâte environ 1 heure (selon la température de votre pièce) recouverte d'un torchon. *Vous pouvez accélérer la pousse dans un four éteint préchauffé à 30° C avec un petit contenant rempli d'eau ou la placer dans le réfrigérateur la veille pour une cuisson le lendemain.*

Dégazez la pâte. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 1,5 cm d'épaisseur (1 cm pour des beignets moins charnus). Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm. Récupérez les chutes de pâte et renouvelez l'opération (voir première photo ci-dessous). *Vous pouvez prendre le diamètre que vous voulez en adaptant le temps de cuisson.*

Placez chaque portion sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez pousser minimum 30 minutes en recouvrant la plaque d'un torchon. *Chez moi, j'ai laissé pousser pendant 2 heures.*

Préchauffez le four à 180 ° C. Badigeonnez de lait et enfournez pour 10 à 12 minutes (12 pour moi). *Le temps et la température sont à adapter en fonction de votre four.* Aussitôt la sortie du four, badigeonnez de beurre fondu et roulez dans du sucre cristal (si possible).

Ces petites brioches façon beignets sont à consommer de préférence le jour même car la texture va se modifier avec le temps. Le lendemain, vous pourrez les mettre 15 à 20 secondes au micro-ondes pour leur redonner du moelleux. Vous pouvez aussi les garnir de confiture, compote ou pâte à tartiner.