

Tendre et moelleuse brioche aux pralines



Pour 6 Croquants très Gourmands

- 3 œufs + fromage blanc = 230 g
- 1 pincée de sel
- 390 g de farine T 55
- 2,5 càc de levure sèche de boulanger
(20 g de levure fraîche)
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre (vanillé maison pour moi)
- 20 pralines pâtisseries (facultatif)
- un peu de lait

Un moule en couronne de 25 cm de diamètre, beurré
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)

Mettre la cuve de la **MAP** sur la balance et y déposer les œufs. Ajouter du fromage blanc pour arriver à 230 g. Ajouter le sel. Couvrir avec la farine et y cacher la levure.

Ajouter le beurre en parcelles et saupoudrer de sucre. Lancer le programme "pâte" (1 h 20).

À la fin du programme, dégazer doucement la pâte sur le plan de travail fariné.

Partager en 10 portions de 77 g environ.

Aplatir chaque morceau de pâte. Déposer au milieu une praline concassée.

Refermer soigneusement la pâte en formant une jolie boule et la déposer dans le moule.

Répéter l'opération avec les autres boules de pâte.

Couvrir et laisser lever à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Badigeonner de lait au pinceau.

Insérer éventuellement une praline dans chaque boule en l'enfonçant un peu.

Enfourner pour 30 minutes : J'ai couvert la brioche de papier cuisson 15 minutes avant la fin du temps.

Démouler sur une grille.

Déguster tiède ou froid.