 **Briochettes roulées**

 **Pour 15 briochettes**  
 **- 185 g de lait**  
**- 2 œufs**  
**- 1 càc de sel**  
**- 300 g de farine T 55**  
**- 300 g de farine pour pain brioché**  
**- 8 g de levure sèche de boulanger (2,5 càc ou 20 g de levure fraîche)**  
**- 90 g de sucre vanillé**  
**- 180 g de beurre**  
**- pâte à tartiner au chocolat ou au spéculoos**

**Empreintes à muffins  
Préchauffage du four à 150°C (chaleur étuvée)**

Mettre dans la cuve de la MAP le lait, les œufs, le sel, les 2 farines, la levure enfouie dans la farine, le beurre en parcelles et le sucre.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout  
(1 h 30).  
Lorsque le programme est terminé, sortir le pâton et le dégazer doucement.  
Partager la pâte en 15 morceaux de 80 g environ.  
Aplatir chaque boule en un petit rectangle long et étroit.  
Le garnir de pâte à tartiner. Rouler.  
Déposer les rouleaux dans les empreintes.  
Laisser gonfler jusqu'à ce que les briochettes doublent de volume (**pour moi 45 min à 35° dans le four**).  
Vous pouvez à ce moment les dorer au jaune d'œuf si vous le désirez .  
Enfourner pour 35 minutes environ en surveillant.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
Régalez vous pendant qu'elles sont encore tièdes.