 **Mucenici - les brioches roumaines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Mucenici-DSCN7990.jpg) **Pour 10 Mucenici**

**Brioches :  
- 140 g de lait**  
**- 1 œuf**  
**- 300 g de farine**  
**- 1,5 càc (5g) de levure sèche de boulanger**  
**- 25 g de beurre**  
**- 30 g sucre vanillé**  
**- le zeste d'1 citron   
- 1 blanc d'œuf pour dorer**  
**Garniture :**  
**- 150 g de noisettes**  
**- 25 g sucre glace**  
**- 40 ml lait**  
**sirop :**  
**- 150 ml eau**  
**- 75 g de sucre vanillé**  
**- zeste d'1 citron**   
**Finition**  
**- 100 g de miel**  
**- 50 g de noisettes**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans la cuve de la MAP, le lait et l'œuf.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et éparpiller le beurre en parcelles.  
Terminer en ajoutant le zeste du citron finement râpé.  
Lancer le programme "pâte".  
**La Garniture :**Pendant que la MAP travaille, préparer la garniture.  
Torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle sèche.  
Les frotter rapidement entre les doigts, pour enlever les peaux qui se détachent.  
Mixer les noisettes pour obtenir une poudre fine.  
Ajouter le sucre glace, puis le lait petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte.  
Partager la pâte en 10 morceaux d'environ 21 g.  
Les réserver au frais.  
**Mise en forme des brioches et cuisson :**  
À la fin du programme, sortir la pâte et la dégazer sur le plan de travail fariné.  
Former 10 pâtons d'environ 55 g.  
Rouler chaque pâton en un petit boudin, puis l'étaler finement au rouleau à pâtisserie pour former un rectangle long et étroit.  
Émietter sur le côté inférieur du rectangle une part de la garniture.  
Rouler la pâte en serrant et en enfermant la farce et sceller soigneusement les bords en pressant avec les doigts.  
Rouler le boudin obtenu pour l'allonger et répartir uniformément la farce à l'intérieur.  
Fermer les deux extrémités pour former une ganse et la tordre pour obtenir un huit.  
Déposer les brioches sur la plaque.  
Les couvrir et les laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (**pour moi 30 minutes dans le four à 35°C**).  
Dorer au blanc d'œuf.  
Enfourner pour environ 15 minutes jusqu'à ce que les brioches soient bien dorées.  
**Le sirop :**Pendant la cuisson, préparer le sirop.  
Mélanger dans une casserole l'eau, le sucre et le zeste de citron.  
Porter à ébullition et laisser frémir un instant, le temps que le sucre soit bien fondu.  
Couvrir et laisser infuser pendant que les brioches cuisent.  
**La finition :**Torréfier les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle sèche.  
Les frotter rapidement entre les doigts, pour enlever les peaux qui se détachent.  
Les mixer grossièrement. Réserver.  
Lorsque les brioches sont cuites, les tremper une à une dans le sirop en les retournant plusieurs fois pour bien les imbiber.  
Les poser au fur et à mesure sur une plaque.  
Il restait un peu de sirop, j'en ai badigeonné encore les brioches à l'aide d'un pinceau.  
Les laisser refroidir.  
Faire chauffer légèrement le miel s'il est trop épais.  
En badigeonner les brioches au pinceau, puis les saupoudrer de noisettes concassées.