



Pâte à brioches :

1 tasse (250 ml) de babeurre à environ 115 F (45 C)
30 g de levure fraîche ou 2 et 1/4 cuillères à thé (11 ml) de levure sèche
1/4 de tasse (50 g) + 2 pincées de sucre
1/4 tasse (60 g) de beurre non salé fondu
1 oeuf
1 gousse de vanille fendue et grattée
2 et 3/4 tasses (420 g) de farine non blanchie
3/4 cuillère à thé (3,5 ml) de sel

Garniture à la cannelle

1/2 tasse (125 g) de beurre non salé, mou et un peu + pour graisser le moule
1/2 tasse (100 g) de cassonade
1 cuillère à table (15 ml) de cannelle moulue

Pâte à brioches

Dans le bol du batteur sur socle, dissoudre la levure dans le babeurre avec les deux pincées de sucre. Laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation mousse.
Ajouter le beurre fondu, le jaune d'oeuf et les graines de vanille et mélanger.

Ajouter la farine, le sucre et le sel.

Mélanger sur vitesse basse avec le crochet pendant 6 minutes.

Ajouter un peu de farine si le mélange est trop collant.

Faire une boule avec la pâte et la déposer dans un bol huilé en la tournant pour bien l'enrober d'huile.

Couvrir et laisser doubler de volume, environ 1 heure.

Lorsque la pâte a doublé, la déposer sur un plan de travail fariné et l'étendre en un rectangle de 12 po x 14 po (30 cm x 35 cm), le plus long côté vers vous.

Mélanger le beurre mou, la cassonade et la cannelle à la fourchette et étendre la préparation sur la pâte, en laissant une bordure de 1/2 po (1 cm), face à vous.

Badigeonner cette bordure d'un peu d'eau.

Rouler la pâte et bien serrer les bouts pour sceller le tout.

Couper le cylindre en 12 portions et laissez-les sous un linge lever pendant 30 minutes.

Préchauffer le gaufrier.

Déposer une portions de pâte à brioche, fermer le gaufrier en pressant un peu pour que la pâte s'étale et faire cuire jusqu'à ce que la gaufre soit bien dorée.