



2 et 2/3 tasses (400 g) de farine
1/4 tasse (50 g) de sucre
3 œufs
2/3 tasse (160 ml) de yogourt grec 10 %
2 et 1/2 cuillère à thé (12,5 ml) de levure sèche à action rapide
1 pincée de sel

Pour le pliage :

1/2 tasse (120 g) de beurre en pommade

Garniture à la cannelle

1/2 tasse (120 g) de beurre non salé, à température ambiante
1/2 tasse (100 g) de cassonade
1 cuillère à table (15 ml) de cannelle moulue

Pour dorer:

1 oeuf + un peu de lait

La veille, dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les oeufs, le yogourt, le sel et la levure jusqu'à ce que la préparation soit bien amalgamée.

Couvrir le saladier d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain :

Abaissier la pâte en un rectangle 3 fois plus long que large.

Étendre le beurre sur le 2ème tiers de la pâte et replier en 3 (La partie non beurrée sur le milieu, puis le dernier 1/3 par dessus).

Tourner la pâte d'un 1/4 de tour et abaisser de nouveau

Renouveler l'opération 3 fois.

Abaissier la pâte sur un plan de travail fariné, en un grand rectangle de 18" x 13 "x 1/4 " (35 cm x 30,5 cm x 0.5 cm).

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.

Rouler la pâte en un boudin, en serrant un peu.

Découper le boudin en 12 tranches d'1 po (2,5 cm) de large.

Déposer les tranches dans 12 empreintes d'un moule à muffins, beurré.

Dorer un peu avec l'oeuf fouetté avec un peu de lait et laisser pousser à température ambiante environ 2h.

Préchauffez le four à 350 F (180 C).

Dorer une deuxième fois et faites cuire les brioches 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Démouler dès la sortie du four et laissez refroidir sur grille.