

Brioche aux pralines roses au TM

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 160 g de lait entier
- 20 g de levure boulangère
- 200 g de pralines roses
- 1 cuillère à café de sel

Pour badigeonner

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Préparation :

Mettez dans le bol les pralines roses puis mixez 5 secondes à la vitesse 6, et réservez.

Mettez dans le bol le lait, le sucre et la levure puis réglez 4 minutes à 37° C à la vitesse 2.

Ajoutez les œufs et la farine puis réglez 10 minutes en fonction épi.

Au bout de la 6ème minute, ajoutez les morceaux de beurre et le sel par l'orifice.

Retirez la pâte puis mettez-la dans un saladier, couvrez et laissez lever 1 heure 30 minutes à 2 heures.

Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné puis ajoutez les pralines roses et mélangez le tout.

Façonnez votre brioche et déposez-la dans le moule, couvrez et laissez lever 40 minutes.

Ensuite badigeonnez avec l'œuf légèrement battu avec le lait.

Préchauffez le four à 180° C, puis enfournez 30 à 35 minutes.