

Briochettes à la confiture

Ingrédients pour 6 briochettes :

- 20 g de levure boulangère
- 125 g de lait 1/2 écrémé
- 320 g de farine
- 1 oeuf
- 40 g de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- Confiture de votre choix
- 40 g de beurre

Préparation :

Mettez la levure et le lait dans le bol et réglez 2 minutes à 37° C sur vitesse 3.

Ajoutez le reste des ingrédients sauf le beurre et la confiture et pétrissez 10 minutes en mode "*couvercle verrouillé*" et "*pétrin*".

Pendant ce temps, farinez un saladier et humidifiez un torchon propre.

Transférer la pâte dans le saladier, recouvrez avec le torchon et laissez monter la pâte dans un endroit tiède pendant 2 heures.

Farinez légèrement une plaque de cuisson.

Au bout de ce temps, divisez la pâte en 6 morceaux, aplatissez-les grossièrement.

Placez une cuillère à soupe de confiture au centre de chaque morceau, repliez la pâte sur la confiture en pinçant légèrement.

Posez les briochettes côté "*fermeture*" sur la plaque de cuisson.

Faites fondre la moitié du beurre et badigeonnez-en chaque pâton.

Laissez lever pendant 2 heures dans un endroit hors courant d'air.

Préchauffez le four à 200° C.

Faites fondre le reste du beurre et badigeonnez-en la surface des briochettes.

Enfournez pendant 25 minutes jusqu'à ce que les briochettes soient dorées.

Laissez refroidir avant dégustation.

<http://philomavie.blogspot.com>