



ENTRE BRIOCHE ET PAIN AU LAIT AUX ECORCES D'ORANGES ET PERLES CRAQUANTES



Le tangzhong : à préparer si possible la veille ou plusieurs heures avant : 40g de farine, 100g d'eau, 100g de lait.

Mélanger l'eau le lait et la farine dans une casserole et chauffer à feu doux sans arrêter de remuer jusqu'à atteindre 65°. On obtient une sorte de roux moelleux. Le mettre dans un cul de poule, filmer et laisser reposer une nuit -à température ambiante pour moi-.

Le pain au lait brioché : 540g de farine de gruau, 80g de sucre en poudre, 7g de sel, 10g de lait en poudre, 35g de levure fraîche de boulanger, 85g d'œuf, 60g de crème fraîche épaisse, 55g de lait frais entier, 50g de beurre pommade, QS d'écorces d'oranges confites et de perles craquantes. Un moule à manqué beurré, un œuf pour la dorure.

Dans le fond de la cuve du robot verser la levure émietlée et délayée dans le lait. Verser dessus la farine, le sucre, le sel, le lait en poudre, les œufs, la crème et le tangzhong. Pétrir à petite vitesse pendant 3/4 min environ, ajouter le beurre pommade et continuer à pétrir pendant 7/8 min environ. Débarrasser dans un cul de poule légèrement fariné en vous aidant d'une corne, filmer et laisser pousser et doubler de volume dans votre four si vous avez la fonction levage de pâte ou dans une pièce à l'abri des courants d'air. Diviser la pâte en 8 parts égales, 7 pour la brioche ronde et 1 pour les brioches individuelles. Fleurer le plan de travail et étaler chaque morceau de pâte en lui donnant une forme ovale, rabattre les 2 côtés longs ajouter des petits dés d'orange confite et/ou quelques perles

craquantes puis rouler le en escargot et le déposer au centre du moule à manqué beurré. Faire de même avec les 6 autres pâtons, à déposer autour du premier. Laisser à nouveau pousser la pâte comme pour la première pousse pour qu'elle double à nouveau de volume. Dorer la brioche à l'œuf. Préchauffer le four à 160° et cuire environ 50 min. Diviser le dernier pâton en deux répéter l'opération escargot aux écorces d'orange, beurrer 2 emporte-pièces de 6cm et y déposer les escargots et procéder comme pour la grosse brioche. Les cuire environ 15min de moins que la grosse brioche, à surveiller en fonction de votre four.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr