



LE STREUSEL BRUCHOIS



Le streusel croustillant : 300g de farine T55, 200g de beurre mou, 200g de sucre blond de canne, 15g de cannelle en poudre. Sabler tous les ingrédients ensemble à la main pour obtenir des grumeaux, attention pas de la poudre. Réserver au frais.

La pâte : 450g de farine de gruau, à défaut de T45, 90g de raisins secs et 40g de rhum, 125g de beurre doux mou coupé en dés, 25cl de lait frais entier, 100g d'œufs (sans la coquille), 80g de sucre et 10g de sel. Mettre les raisins secs dans un bol le faire macérer 1 heure avec le rhum.

Le levain : 100g de farine de gruau, 20g de levure fraîche de boulanger, 70g d'eau minérale. Mélanger tous les ingrédients du bout des doigts dans la cuve du robot, verser dessus sans mélanger les 450g de farine de la pâte et laisser lever 1 heure à température ambiante. Au bout d'une heure, ajouter dans la cuve sur l'appareil, le lait, les œufs, le sucre et le sel. Battre énergiquement au crochet ou à la feuille (le fouet plat) pendant 10 minutes. Incorporer les dés de beurre et continuer de battre énergiquement pendant environ 10 min. La pâte doit se décoller des bords de la cuve, surtout ne pas ajouter de farine. Egoutter les raisins, les ajouter à la pâte en mélangeant bien. Saupoudrer la pâte d'un peu de farine, l'envelopper dans un torchon propre et la laisser au réfrigérateur au moins 6 heures.

La finition : sucre glace. Séparer la pâte en 2, l'étaler dans les cercles puis laisser lever environ 2 heures à température ambiante. Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Mouiller le dessus de la pâte avec un pinceau trempé dans l'eau et saupoudrer généreusement avec le streusel croustillant. Enfourner de 30 à 35 min à vérifier. Quand les brioche sont entièrement froides, les saupoudrer de sucre glace.