

# **BRIOCHE**

Recette de Michel le 30 Novembre 2013

## Ingrédients

- . 500 gr de farine T 45
- . 15 à 20 gr de levure de boulanger
- . 8 à 10 gr de sel
- . 50 gr de sucre
- . 5 œufs entiers à température ambiante
- . 250 gr de beurre mou

## PREPARER le LEVAIN

- ; Emietter la levure dans un saladier
- . Verser un peu d'eau tiède – mélanger en malaxant bien
- . Ajouter un peu de farine pour obtenir une pâte assez molle
- . Laisser reposer 10 à 15 minutes

## PREPARER LA PATE

- ; Au levain, ajouter le reste de farine, le sel, le sucre
- . deux à trois cuillères d'eau tiède – 3 œufs
- . Bien mélanger progressivement pour obtenir une pâte épaisse
- . Ajouter les 2 autres œufs – tout en continuant à pétrir la pâte
- . Laisser reposer à température ambiante env. 1 heure
- . Ajouter ensuite le beurre mou à mélanger à la main
- . Laisser reposer – au réfrigérateur au minimum 3 à 4 h.-  
Au mieux une nuit.
- . *Pour les brioches- a tête- pain brioché- Kouglof- couronne-  
Mousseline- compter environ 50 gr par personne.*



## **BRIOCHES AUX PECHES**

- . Avec cette pâte, préparer des boules de 40 à 50 gr.  
entre les paumes de main- et en les farinant un peu  
Puis laisser reposer environ 2 heures.(volume doublant)
- . Ensuite badigeonner avec de l'œuf battu
- . Cuire à 190°pendant 10 min. env.-
- . Laisser refroidir
- . Percer le fond de chacune afin d'y incorporer la crème pâtissière
- . Imbiber ces brioches de sirop et les rassembler dans votre plat
- . Faire fondre de la confiture (pêche ou abricot ou gelée de coings).
- . Badigeonner les brioches – à rouler ensuite dans du sucre semoule
- . Terminer en les présentant dans de petites caissettes en papier  
les garnir éventuellement de petites feuilles en pâte d'amande verte

# KOUGLOF

Recette de Michel le 30 /11/2013



- . Pour des moules de 4 à 6 personnes
- . 250 gr de pâte au levain ( env. 50 gr par personne)
- . amandes
- . raisins secs –
- . un peu de rhum
  
- . Beurrer les moules avec du beurre fondu
- . Déposer des amandes dans le fond de chacun
- . Faire tremper les raisins secs dans du rhum
- . Mélanger à la pâte
- . Rouler en boule la pâte (entre les paumes de main)  
Puis déposer en couronne dans le moule
- . Laisser reposer à température ambiante 2h. env.  
Le volume doit doubler
- . Badigeonner d'œuf
- . Cuire au four à 180° - env. 40 min.
- .



## **BOSTOK**

Recette de Michel 30/11/2013

- en utilisant les pains briochés coupés en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur, imbibés de sirop froid – Tartinés de crème d'amande – sur lesquels vous pouvez ajouter des amandes effilées et du sucre glace
- Cuire environ 10 min au four à 180° env.

### **CREME d'AMANDE**

- . 90 gr de beurre en pommade
  - . 90 gr de sucre semoule
  - . 90 gr de poudre d'amande
  - . 1 œuf ½
- Mélanger tous ces ingrédients  
Ajouter un peu d'alcool éventuellement

## **PAINS aux RAISINS**

- . Etaler la pâte à brioche en rectangle d'environ 5 mm d'épaisseur qui sera tracé en tiers dans le sens de la longueur
- Sur le tiers du centre déposer une bande de crème pâtissière
- . Ajouter des raisins secs – ou des fruits confits- ou des pépites de chocolat
- . Rabattre un tiers de la pâte sur cette bande
- . Badigeonner le troisième tiers d'œuf battu et rabattre sur le tout.
- . Couper en morceaux de 3 à 4 cm .
- . Laisser reposer env. 2 heures
- . Répartir à nouveau de l'œuf battu sur les pains et
- . Cuire 15 à 20 mn à 200°

## **PETITES BRIOCHES**

- . Toujours avec la pâte au levain, rouler des quilles
- A ranger dans les petits moules –
- Laisser lever 2 h. – le volume doit doubler
- . Cuire 15 mn - four à 180°

## **PAINS BRIOCHES**

- . Même procédé – remplacer les quilles par des boules (Voir photo)
- .