



## Brioche feuilletée de Philippe Conticini

Préparation

5 heures

Cuisson

180°C - 30 minutes

Résultat

2 brioches

### Informations nutritionnelles

Energie	387 kcal
Gucides	38 g
dont Sucres	13,6 g
Lipides	22,4 g
dont AGS	14,2 g

### Les Ingrédients

510g de farine T45  
1cc de sel  
40g de sucre  
15cL de lait  
20g de levure fraîche de boulangerie  
3 œufs  
50g de beurre à température ambiante  
  
300g de beurre de tourage  
  
30g d'eau  
30g de sucre  
  
100g de sucre en grains

Mettre dans la cuve du robot le sucre, les œufs, le lait, la farine et la levure émiétée. Pétrir 5min. Ajouter le sel et le beurre en morceaux et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Filmer la pâte au contact et laisser pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (1h30 environ).

Dégazer la pâte, former une boule et la mettre au frais.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler le beurre entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur un rectangle de 20x25cm et remettre au frais pendant 30min.

Étaler la pâte à brioche sur un rectangle de 45x25cm. Y déposer le beurre, rabattre les 2 côtés sur le dessus et étaler dans le sens de la longueur sur environ 65cm. Réaliser la 1er tour et mettre au frais 20min. Réaliser au moins 3 tours en remettant au frais entre chaque tour.

Préparer la sirop en faisant chauffer le sucre et l'eau.

Étaler la pâte sur un rectangle de 45x35cm. Badigeonnez de sirop et déposer les grains en sucre. Rouler dans le sens de la longueur et découper des boudins de pâte. Les déposer dans les moules préalablement beurrer.

Laisser pointer une nouvelle fois pendant 1 heure. Puis mettre à cuire à 180°C pendant 30minutes.