Brioche roulée à la pralinoise

Aujourd'hui c'est de la brioche que je vous propose ! Une brioche vraiment suuuper gourmande qui est une création. Une brioche vraiment très très moelleuse garnie de pralinoise fondu. Cette brioche a énormément plus par sa gourmandise. C'est une recette très simple, vraiment parfaite et idéal pour le petit-déjeuner ou pour le goûter. Vous y goûter, vous ne pouvez plus arrêter d'en manger !

Pour une brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

550g de farine

25g de levure de boulanger fraîche

200g de lait tiède

2 oeufs

80g de sucre

5g de sel

150g de beurre

Pour la garniture:

200g de pralinoise

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Du lait

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Versez dans le bol d'un robot la farine, la levure émiettée, le sucre, le sel, les oeufs et le lait. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte bien homogène.

Ajoutez alors le beurre en morceaux et en plusieurs fois. Puis pétrissez durant 15 à 20min jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique, lisse et homogène.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer à température ambiante durant 2h environ, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Dégazez rapidement la pâte, recouvrez-là d'un film alimentaire et entreposez au réfrigérateur toute une nuit. Elle sera ainsi bien gonflée et plus facile à travailler.

Le lendemain, sur un plan de travail fariné, pétrissez rapidement la pâte et étalez-la en un grand rectangle.

Préparez la garniture:

Faites fondre la pralinoise au four à micro-ondes environ 40sec en veillant à qu'elle ne brûle pas. Mélangez pour homogénéiser.

Etalez la pralinoise fondue sur la surface de la pâte en laissant un rebord d'environ 1,5-2cm. Roulez la pâte en veillant à bien serrer. A l'aide d'un couteau ou d'un fil découpez des tronçons d'environ 4-5cm.

Déposez-les face à face (côté ouverture) dans un moule préalablement recouvert de papier sulfurisé. Laissez reposer durant 1H à température ambiante recouvert d'un linge propre.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un petit bol, mélangez le jaune d'oeuf avec un peu de lait et badigeonnez-en la brioche.

Enfournez pour 30 à 35min, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.