

Pain brioché à la noisette et à la pâte à tartine



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette de brioche, on se régale tellement avec des bonnes brioches pour le matin ! C'est la deuxième et dernière recette où j'ai eu besoin de ma pâte à tartiner, dans ce pain brioché se mêlent le bon goût des noisettes à la gourmandise de la pâte à tartiner. C'est vraiment un délice et ça réveille les papilles !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

3 oeufs

25cl de lait

440g de farine spéciale brioche

60g de noisettes en poudre

125g de sucre semoule

5g de levure de boulanger fraîche

50g de beurre demi-sel à température ambiante

150g de pâte à tartiner (recette [ici](#), vous pouvez prendre du nutella comme dans la recette originale)

Lait pour dorer

Préparation:

Fouettez rapidement les oeufs avec le lait dans un petit bol. Mettez dans un saladier la farine avec les noisettes en poudre, le sucre et la levure émiettée. Creusez un puits au milieu, versez-y le mélange oeufs-lait et mélangez du bout des doigts, en rabattant petit à petit la farine vers le centre. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol.

Farinez le plan de travail. Incorporez le beurre coupé en morceaux à la pâte, et pétrissez de nouveau-celle-ci pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle soit complètement lisse. Formez une boule, déposez-la dans un bol, couvrez ce dernier d'un linge propre et laissez reposer dans un endroit assez chaud pendant au moins 1H: la pâte doit doubler de volume.

Chassez l'air de la pâte. Etalez-la sur le plan de travail fariné en un grand rectangle de 28cm de longueur, puis recouvrez de pâte à tartiner à l'aide d'une spatule. Roulez la pâte dans le sens de la longueur et déposez-la délicatement dans un grand moule à cake beurré. Badigeonnez la brioche de lait. Couvrez le moule d'un linge et laissez de nouveau reposer pendant au moins 1H; la pâte doit doubler de volume.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez de nouveau la brioche de lait et enfournez pour 30 à 35min. Laissez refroidir avant de démouler et déguster.

Si vous avez fait votre brioche la veille pour le lendemain matin, vous pouvez la faire réchauffer 10 à 15min dans le four à 150°C toujours dans son moule, elle sera tout aussi moelleuse comme la veille et légèrement tiède.