

Pull apart bread



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse brioche version salé ! Le pull apart bread. Une brioche bien moelleuse parfumé à l'ail, au persil et au leerdammer, c'est juste extra ! Chez moi cette recette a été vraiment adorée. Mon frère a eu la très bonne idée de faire une petite sauce en accompagnement, un mélange de crème fraîche et de boursin aux herbes, parfait pour tremper les petites boules de brioche !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte briochée:

15cl de lait

60g de beurre

1 oeuf

375g de farine

1c. à café de sucre

5g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de sel

Pour la garniture:

60g de beurre

1/2c. à café rase d'ail haché

1c. à café de persil

1 pincée de sel

40g de leerdammer râpé

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans un saladier, versez la farine avec une pincée de sel, le sucre et la levure émiettée. Faites tiédir 30sec le lait et le beurre au four à micro-ondes. Versez le mélange dans le saladier et ajoutez-y l'oeuf.

Travaillez la pâte pendant 5min, à la main ou au robot. Couvrez le saladier d'un torchon propre. Laissez gonfler 30min à température ambiante, puis au minimum 2H au frais.

Préparez la garniture:

Dans un bol, faites fondre le beurre puis ajoutez-y l'ail, le persil et la pincée de sel. Beurrez un moule assez haut.

Divisez la pâte briochée en 30 parts égales et formez-les en petites boules. Passez-les dans le beurre fondu au persil et à l'ail et disposez-les au fur et à mesure dans le moule beurré en alternant avec une couche de leerdammer râpé.

Laissez reposer entre 1 et 2H, le temps que le moule soit rempli.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez le pull apart bread pour 30 à 35min. Laissez légèrement refroidir avant de démouler.

Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une sauce si vous le souhaitez.