

Brioche boulette à l'Ovomaltine®



Quoi de mieux que de se réveiller le matin de Noël en sentant la bonne odeur de la brioche ? Aujourd'hui je vous propose une brioche bien gourmande, une brioche boulette à l'Ovomaltine®. Chaque boulette est garnie d'Ovomaltine®, je les ai empilées les unes sur les autres un peu n'importe comment pour donner ce style PLEIN DE BOULETTES (ahah). Cette brioche était vraiment régressive, gourmande et réconfortante avec ce froid. Idéal pour ces matins d'hiver ;).

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

25g de levure de boulanger fraîche

250g de lait

45g de sucre

75g de beurre à température ambiante

1/2c. à café de sel

420g de farine

Pour la garniture:

Ovomaltine®

Préparation:

Emiettez la levure de boulanger dans le bol d'un robot.

Faites tiédir le lait environ 30sec au four à micro-ondes. Versez-le sur la levure et délayez-la.

Ajoutez alors le sucre, le beurre et mélangez.

Ajoutez dans le robot la farine ainsi que le sel. Pétrissez pendant 5 à 10min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène, souple et qui se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 1H près d'une source de chaleur.

Une fois que la pâte a levé, déposez-la sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle. Découpez un maximum de disques de pâte (en réétalant la pâte au fur et à mesure) à l'aide d'un verre.

Au centre de chaque disque déposez 1c. à café d'Ovomaltine® et enfermez la pâte à tartiner en façonnant des boulettes.

Déposez les boulettes au fur et à mesure dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 45min près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 175°C.

Badigeonnez la brioche avec du lait et enfournez pour 35 à 40min, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Laissez tiédir avant de démouler et de déguster.