

RECIPE

# Brioches tressées à la cannelle et au Nutella®

Hard

6 h 45 min



## INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

6 g de levure de boulanger fraîche

70 ml de lait entier

3 œufs

270 g de farine

120 g de sucre en poudre

1 c. à café (5 g) de sel

180 g de beurre mou

1 c. à soupe (7 g) de cannelle

120 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# INSTRUCTIONS



1

Dans un saladier, émiettez la levure et versez le lait par dessus. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Mélangez rapidement pour dissoudre la levure puis ajoutez 2 œufs, la farine, 35 g de sucre et le sel.

Mélangez à nouveau pour obtenir une boule de pâte.



2

Déposez la pâte sur un plan de travail et pétrissez-la pendant environ 15 min jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

Incorporez progressivement 70 g de beurre mou et continuez à pétrir pendant 5 minutes.

Placez la pâte dans un saladier, couvrez-la avec du film plastique et laissez lever à température ambiante pendant environ 2 heures.

Quand la pâte a doublé de volume, placez le saladier au réfrigérateur pendant 1 heure.

**3**

Pendant ce temps, mélangez dans un petit bol le reste du beurre (110g) avec le reste du sucre (85g) et la cannelle. Réservez à température ambiante.

**4**

Recouvrez 2 plaques à pâtisserie avec du papier sulfurisé et réservez.

Déposez la pâte refroidie sur un plan de travail légèrement fariné et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir un rectangle d'environ 30 cm x 40 cm.

**5**

Étalez le beurre à la cannelle sur les 2/3 de la surface de la pâte.

Pliez la pâte en 3, en commençant par replier la partie sans beurre sur la partie centrale.

Repliez ensuite le dernier tiers par-dessus.



**6**

Découpez la pâte en 8 bandes et roulez chaque bande de pâte sur elle-même pour former un nœud.

Déposez chaque nœud sur les plaques à pâtisserie, en faisant attention à ce que l'extrémité des bandes soit placée au-dessous.

Couvrez la plaque avec du film plastique et laissez lever environ 2 heures, jusqu'à ce que les brioches doublent de volume.

Préchauffez le four à 180°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Battez l'œuf restant dans un petit bol.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez chaque brioche avec de l'œuf battu et faites cuire pendant 15 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

**7**

Sortez les brioches du four et laissez-les refroidir complètement.

Coupez chaque brioche en deux dans le sens horizontal et étalez 15 g de Nutella® au milieu.



**Et voilà !**