

# Brioche en couronne avec tartinade aux noisettes NUTELLA®

Difficile

3 h 0 min



## INGRÉDIENTS

pour 16 portions

### Pâte :

- 7 tasses (1,75 L) de farine tout usage
- ½ tasse (125 ml) de sucre granulé
- 4 c. à thé (20 ml) de levure sèche instantanée
- 3 œufs
- 1 ½ tasse (375 ml) d'eau tiède
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
- 2/3 tasse (160 ml) de beurre, coupé en cube, à température ambiante

### Dorure à l'œuf :

- 1 œuf et 2 c. à thé (10 ml) d'eau froide

## ÉTAPES

**1**

Dans un très grand bol, mélanger le sucre, la farine et la levure. Ajouter les œufs et l'eau, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit prise (elle aura une apparence sèche et granuleuse au début). Ajouter le sel, puis le beurre quelques cubes à la fois, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit entièrement incorporé à la pâte. Continuer de pétrir la pâte environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, élastique et brillante. Mettre la pâte dans un grand bol graissé, retourner pour bien enrober, puis couvrir de pellicule plastique et laisser reposer pendant 1 heure ou toute la nuit au réfrigérateur.

Séparer la pâte en deux parties égales. Une partie à la fois, rouler la pâte sur une surface légèrement farinée pour former un grand rectangle d'environ 23 cm x 38 cm (9 po x 15 po). Badigeonner un petit peu d'eau tout le long du bord du rectangle le plus éloigné de vous.

2

Utiliser deux mains pour rouler fermement le rectangle, en commençant par le long bord le près de vous. Presser pour sceller l'extrémité humide, puis utiliser deux mains pour égaliser le rouleau. Mettre le pli dessous.



À l'aide d'un couteau dentelé, couper doucement le rouleau en deux sur le sens de la longueur, en commençant par le haut, créant ainsi deux bandes distinctes. En plaçant le côté coupé vers le haut, croiser délicatement les deux bandes, une par-dessus l'autre, pour former une tresse.

Faire la même chose pour former une tresse avec la deuxième partie de la pâte.

3

Recouvrir une grande plaque à pâtisserie de papier parchemin. Transférer délicatement les deux tresses de brioche sur la plaque et former un cercle, en tressant les deux extrémités ensemble pour un effet continu. Couvrir avec un linge humide et laisser la pâte lever dans un endroit chaud pendant 1 heure (la brioche ne doublera pas de taille, mais lèvera d'environ 20 %).



**4**

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Badigeonner les tresses avec le mélange d'eau et d'œufs, puis mettre au four préchauffé. Cuire la brioche jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre ressorte propre et que tous les tourbillons soient fermes au toucher, environ 25 à 30 minutes.

Étendre une portion de tartinaide aux noisettes NUTELLA® sur la brioche cuite. Servir avec un verre de lait et des fruits.