

Brioche des rois traditionnelle avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Moyen

4 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 12 portions

12 c. à table (180 ml) de tartinaute aux noisettes
NUTELLA®, 1 c. à table par portion

1 c. à table (15 ml) de levure sèche active

½ tasse (125 ml) de sucre

¼ tasse (60 ml) d'eau tiède

4 tasses (1 L) de farine

Zeste d'une grosse orange

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

½ c. à thé (2,5 ml) de sel

3 œufs

1 jaune d'œuf

¼ tasse (60 ml) de beurre salé, coupé en cubes et
ramolli

½ tasse (125 ml) de lait chaud

1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille

Pour décorer :

1 œuf battu et 1 c. à table (15 ml) d'eau

Fruits confits

Amandes tranchées

ÉTAPES

**1**

Dans un petit bol, mélanger la levure, 1 c. à table de sucre et 1 c. à table d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes.

Dans un grand bol (ou dans un batteur sur socle), combiner la farine, le reste du sucre, le zeste d'orange, la cannelle et le sel. Ajouter les œufs, le beurre, le mélange de levure, le lait et l'extrait de vanille. Bien mélanger au batteur électrique équipé d'un crochet pétrisseur ou pétrir à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte moelleuse.

2

Une fois la pâte prise, la déposer sur une surface légèrement farinée et la pétrir jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse, souple et légèrement collante (en ajoutant de la farine ou du lait si nécessaire).

Former une boule avec la pâte et la placer dans un grand bol propre et graissé.

Couvrir le bol avec un linge humide et le placer dans un endroit chaud sans courant d'air, puis laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de taille, environ 20 minutes.

Une fois levée, abaisser la pâte et reformer une boule. En utilisant les doigts, faire un trou au centre de la boule et l'agrandir lentement pour former une couronne. Façonner la brioche aussi grande que le plateau sur lequel elle sera servie. (Environ 30 cm [12 po] de diamètre.)

Placer la couronne de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé, environ 30 minutes.

3

Avant la fin du temps de levage, préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Une fois que la pâte est levée, badigeonner de dorure à l'œuf et décorer avec les fruits confits et les amandes tranchées, comme désiré.

Cuire la brioche au four pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirer du four et laisser refroidir avant de la trancher et de la servir avec de la tartinaute aux noisettes NUTELLA[®], un verre de lait et des fruits.

