

## **Briochettes tressées aux pralines (levain)**

### **Pour 6 briochettes**

*250g de farine*

*38g de levain liquide*

*10g de levure de boulanger*

*5g de sel*

*40g de sucre*

*3 œufs*

*125g de beurre mou*

*100g de pralines concassées*

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre puis les pralines environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte divisez-la en 6 pâtons, donnez leur la forme d'une boule et laissez-les reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

Divisez chaque pâton en 3 morceaux que vous façonnerez en boudins, et dont vous ferez des tresses. Déposez les tresses sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dorez-les à l'œuf battu et laissez les pousser pendant 1h30.

Préchauffez le four à 170°C. Dorez de nouveau vos tresses avec un jaune d'œuf battu et enfournez-les à 170°C pendant 15 minutes.