

# **Brioche roulée à la pâte de spéculoos et aux noisettes**

## **Pour 1 brioche**

*250g de farine*

*38g de levain liquide*

*10g de levure de boulanger*

*5g de sel*

*40g de sucre*

*3 œufs*

*125g de beurre mou*

*4 cuil à café de [pâte de spéculoos](#)*

*1 grosse poignée de noisettes*

*1 jaune d'œuf battu pour la dorure*

*1 moule à cake de 24cm sur 13cm*

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 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, aplatissez là avec la paume de la main puis donnez-lui la forme d'une boule et laissez-la reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

Étalez la pâte en un rectangle de 24cm sur environ 30cm, étalez la pâte de spéculoos sur la pâte et dispersez les noisettes par dessus en laissant 1cm libre sur chaque bord. Roulez la pâte sur elle même dans le sens de la largeur. Coupez le boudin de pâte en six tronçons de même longueur. Déposez les tronçons debout dans le moule (beurré ou chemisé le cas échéant) dorez-les à l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 170°C. Dorez de nouveau votre brioche avec le jaune d'œuf battu et enfournez-les à 170°C pendant 20-25 minutes selon votre four.