

Brioche roulées à la molokeya

Ingrédients

250g de farine

38g de [levain liquide](#)

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

Garniture

60g de beurre mou

25g de sucre

1 cuil à soupe de molokeya

g de pépites de chocolat blanc

1 jaune d'œuf battu pour la dorure

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 mou 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, dégazez la en l'aplatissant avec la paume de la main puis formez une boule et laissez-la reposer 30 minutes sous un torchon humide.

Mélangez le beurre mou avec la molokeya et le sucre

Étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large. Répartissez la garniture sur la pâte et roulez-la dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin. Détaillez le boudin en 6 tranches et déposez-les debout des un moule à muffins. Passez une couche de dorure à l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 170°C. Repassez une couche de dorure et enfournez à 170°C pendant 25-30 minutes selon votre four.