

Brioche roulées pavot-framboise

Pour 16 brioches roulées

750g de préparation pour brioche gruau d'or

25g de levure fraîche de boulanger

320ml de lait tiède

120g de beurre mou

1 cuil à soupe d'extrait de vanille liquide

Garniture

80g de beurre mou

2 bonnes cuil à soupe de miel (de framboisier)

6 bonnes cuil à soupe de graines de pavot

1 œuf battu pour la dorure

Versez la farine, la levure émiettée, le beurre mou et le lait tiède dans le bol du robot, commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 3 minutes puis augmentez la vitesse et continuez pendant 6 minutes. La pâte doit former une boule lisse et souple et se détacher de la paroi du bol. Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer sous un torchon humide à température ambiante pendant 1 heure, elle va alors gonfler.

Mélangez le beurre mou avec les graines de pavot et le miel.

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large. Étalez la garniture au pavot, répartissez les framboises surgelées sur la garniture et roulez la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin. Détaillez le boudin en 16 tranches, déposez-les sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson et passez une première couche de dorure à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser à température ambiante sous un torchon humide pendant 1h30.

Préchauffez le four à 220°C.

Passez une deuxième couche de dorure sur les brioches et enfournez-les à 220°C pendant 8 à 10 minutes selon votre four.