

Brioche roulées aux pralines et cranberries

Pour 16 briochettes

750g de préparation pour brioche gruau d'or

25g de levure fraîche de boulanger

320ml de lait

120g de beurre

1 cuil à soupe d'extrait de vanille liquide

Garniture

2 poignées de pralines roses concassées

2 poignées de cranberries séchées

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

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large. Répartissez les cranberries et les pralines concassées sur la pâte et roulez-la dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin. Détaillez le boudin en 16 tranches et déposez-les sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson. Laissez pousser à température ambiante sous un torchon humide pendant 1h30.

Préchauffez le four à 220°C.

A l'aide d'un pinceau dorez les briochettes à l'œuf battu et enfournez-les à 220°C pendant 8 à 10 minutes selon votre four.