**Brioche Craquelin**

La traditionnelle brioche au sucre de Belgique...

**Ingrédients**

**Il faut un moule à manqué (rond) de 21 cm de diamètre (pas trop grand), le mien faisait 24 cm**

300 g de farine

15 cl ou 150 g d'eau

2 jaunes d’œuf

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

120 g de beurre demi sel froid,juste sorti du réfrigérateur

15 g de sucre en poudre

3 g de sel 1:2c à café environ

40 g de sucre perlé + 20 g pour la décoration

1 œuf pour la dorure

**Préparation**

Dans le bol du robot munit du crochet, mettre la farine mélangée avec la levure de boulanger déshydratée, le sucre en poudre, le sel, les jaunes d’œuf. Répartir le beurre froid coupé en dés et mettre le robot en marche. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit malléable.

Déposer la pâte dans un saladier ou récipients assez haut saupoudré de farine. Recouvrir d'un film transparent légèrement humidifié (ça évite la pâte de se coller sur le film) et mettre dans le réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain au moment voulu, sortir la pâte du réfrigérateur et  la pétrir en y incorporant les 40 g de sucre perlé.

Placer le papier de cuisson dans le moule et y déposer le pâton.et laisser lever 60 min à température ambiante dans une pièce sans courant d'air.

Avant d'enfourner, badigeonner d’œuf battu et parsemer de sucre perlé et cuire 45 min à 180°C

Source : Cuisine gourmande de Carmencita