

Brioche roulée au turrón



Pour 6 personnes

- 250g de farine
- 40g de sucre
- 100 ml de lait
- 1 œuf
- 60g de beurre très mou
- 5g de sel
- 8g de levure fraîche
- 6 cuillers à soupe de crème de turrón
- 1 jaune d'œuf et une cuiller à soupe de lait pour la dorure

La veille :

Dans la cuve du robot, mettre tous les ingrédients en faisant en sorte que le sel et le sucre ne soient pas en contact direct avec la levure.

Mélanger à vitesse lente pendant 5 minutes puis à vitesse moyenne une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte forme une boule un peu élastique. Couvrir et laisser pousser une heure à température ambiante ou en mode triche dans le four à 30°C.

Filmer et mettre au frigo jusqu'au lendemain.

Le jour même, sortir la pâte du frigo et la séparer en deux boules de taille égale (à vue de nez, on n'est pas au gramme près).

Etaler une première boule en rectangle sur un plat de travail légèrement fariné, puis tartiner de pâte de turrón. Rouler ensuite la pâte sur elle-même pour former un cylindre, puis le torsader.

Recommencer l'opération avec la seconde boule de pâte. Torsader les deux cylindres et les rouler sur eux-mêmes.

Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et préchauffer le four à 170°C. Mélanger un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner la brioche. Enfourner pour une trentaine de minutes en surveillant la cuisson.

Déguster tiède ou froide.