



Mes briochettes marocaines (Krachels)

Ingrédients : pour 12 briochettes

- 500 g de farine de blé tendre
- 125 g de sucre
- 2 càs de graines de sésame
- 1 càs d'anis (je n'ai mis qu'une cuillère à café)
- 1 pincée de sel
- 1/2 càc de gomme arabique
- 25 g de levure boulangère-2 sachets de levure sèche Briochin
- 60 ml de lait (j'ai dû ajouter 80 ml car la pâte était trop dure)
- 60 ml de beurre fondu
- 50 ml d'eau de fleur d'oranger (40 ml et 10 ml d'eau car je n'avais plus assez d'eau de fleur d'oranger)
- 1 œuf
- 1 œuf battu pour la dorure (1 jaune d'œuf)
- 1 bonne poignée de graines de sésame pour la décoration

Préparation :

Mettre la levure dans le lait tiède et laisser un peu reposer.

Dans le bol du robot, mettre la farine et tous les autres ingrédients secs : le sucre, les graines de sésame, l'anis, le sel et la gomme arabique (pilée avec un peu de sucre).

Bien mélanger tous ces ingrédients.

Faire un puits au milieu et y verser les éléments liquides : la levure diluée dans le lait, l'œuf, le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger soigneusement tous ces ingrédients.

Bien pétrir la pâte un bon moment jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. En suivant la recette, je me suis aperçue que la pâte était trop dure, j'ai donc ajouté 80 ml de lait tiède à la pâte afin de la rendre plus souple. Une fois pétrie, celle-ci était très souple et ne collait pas du tout. Il m'a fallu environ 10 min de pétrissage avec mon robot pétrin.

Mettre dans un saladier et couvrir avec un linge propre. J'ai glissé le saladier dans un sac plastique pour favoriser la levée. La pâte doit doubler de volume (à peu près 2 heures pour moi).

Une fois la pâte bien levée, la diviser en petites boules. J'en ai obtenu 12. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Les aplatir légèrement. Les couvrir à leur tour et les laisser lever. J'ai attendu à nouveau 2 heures (il faisait un peu froid chez moi donc le temps de levée doit être inférieur quand il fait chaud).

Quand les Krachels ont bien levé, les enduire d'œuf battu puis les saupoudrer de graines de sésame.

Cuire les Krachels dans un four préchauffé au TH 6 (170 °C) jusqu'à ce qu'elles gonflent et soient bien dorées.

Sortir du four et laisser les Krachels refroidir sur une grille.

Bon appétit !