

Rectangles briochés au sucre

Recette de brioche pétrie dans le Thermomix

Pour 20 petits rectangles ou +



Laissez pousser votre pâte à brioche environ 1 heure à température ambiante, sous un torchon.
Aplatissez-la sur votre plan de travail fariné en lui donnant une forme rectangulaire.
Placez-la au froid pendant 1 h afin qu'elle soit assez rigide (je l'ai pas fait).
Étalez-la sur votre plan de travail fariné en lui conservant sa forme rectangulaire. Elle doit avoir une épaisseur de 4 mm environ.
Découpez des bandes de 7 cm de large et formez des petits rectangles (7 X 5 cm environ). J'ai utilisé ma règle pour que tout soit bien droit.



La pâte qui "débordait" et "irrégulière" des côtés, je l'ai gardée, pour confectionner une petite brioche tressée (voir en fin de recette).
Placez les petits rectangles sur une plaque de cuisson, recouverte de papier cuisson, si vous en avez, en les espaçant suffisamment.
Laissez-les pousser durant 2 h 30 environ à température ambiante protégés par un film alimentaire, pour ne pas que la pâte sèche. Moi, je les ai mis près de la cheminée pour que la pousse soit plus rapide...



20 min avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à 180°C.
Préparez la dorure : 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf.

Une fois vos petits rectangles bien levés (ils doivent avoir doublés de volume), badigeonnez-les de dorure au pinceau alimentaire et saupoudrez-les de sucre en grains. Enfourez pendant 10 à 12 min. Laissez tiédir avant de les déguster (vous êtes sûrs ???).
Si vous n'avez pas de sucre en grains, remplacez par du sucre cristallisé ou de la cassonade.

et voici la petite brioche tressée avec le restant de pâte...sympa non ???

