

A la baguette

Pains et Viennoiseries

by Cachou66

Galette Bressane (All-Clad)

Plat de cuisson XL

Ingrédients :

Pour la pâte briochée :

- 1 c.à.s de préparation pour pâtes briochées
- 90 g de lait entier
- 200 g de farine de gruau T45
- 20 g de sucre semoule
- 2 œufs (env.130 g)
- 65 g de beurre mou

Pour le façonnage et la cuisson

- 6 à 8 c.à.s de crème fraîche épaisse **entière***
- du sucre roux ou de la cassonade

*la crème légère rend trop d'eau



Préparation:

Préparation de la pâte briochée au TM 6:

Dans le bol du robot, verser le lait et la levure. Chauffer 5 min/37°C/vit 1. Ajouter la farine, les 2 œufs, le sucre en poudre, le beurre mou. Pétrir 6 min/mode Épi.

Préparation de la pâte briochée au i-Cook'in®

Dans le bol, mettre la levure en dehors des lames et verser le lait. Tiédir 20 sec - 40°C - vit 2. Ajouter la farine, le sucre, les œufs. Mélanger 30 sec - vit prog 2 à 4.

Ajouter le beurre mou. Pétrir 2 min/mode Pétrissage.

Sortir la pâte du bol et mettre dans un cul de poule.

Filmer et couvrir d'un torchon. Laisser pousser la pâte au moins 25 minutes. La pâte doit doubler de volume.

Pour le façonnage et la cuisson

Beurrer le plat de cuisson. (Facultatif)

Se huiler les mains pour prendre la pâte qui est très

collante (ne surtout pas ajouter de farine)(enlève le moelleux), étaler avec la main (huilée) dans le plat de cuisson en façonnant un bourrelet en bordure. Filmer le plat et fermer le grill. Laisser pousser la pâte une 2^{ème} fois env. 20 min. Ouvrir et retirer le film. Avec le dos du doigt huilé, faire des trous dans la pâte. Étaler la crème en dans le creux et saupoudrer de cassonade ou mélanger la crème épaisse et la cassonade avant de l'étaler sur la pâte.

Mettre le grill sur 240°C, au bip de préchauffage compter 10 à 15 min de cuisson.

Laisser la galette dans le grill éteint et ouvert au moins 5 minutes avant de démouler.

Conseils et/ou suggestion :

Laisser refroidir avant de déguster tiède ou complètement froid.

(Photos grill standard)

