

Brioche de Prague à la confiture (20 brioches)

Préparation: 2h20 (dont 1h15 de repos) - Cuisson: 30 minutes

Ingédients:

- 40 g de levure boulangère fraîche émiettée (un cube)
- 100 g de sucre en poudre + un peu pour la finition
- 250 g de lait
- 200 g d'huile de tournesol
- 2 jaunes d'œufs
- 630 g de farine de blé + un peu pour le plan de travail
- Une pincée de sel
- 500 g de confiture de prunes ou de cerise (ou autres)
- 50 g de beurre pour la finition

Étapes:

- 1) Mettez la levure boulangère, le sucre, et le lait tiédi (à 37 °C) dans le bol de votre robot de cuisine durant une minute. Ajoutez l'huile, les jaunes d'œufs, la farine et le sel. Faites pétrir par votre robot durant trois minutes.
- 2) Transvasez dans un saladier et couvrez d'un torchon propre. Laissez pousser pendant une heure à l'abri des courants d'air et près d'une source de chaleur (derrière la vitre s'il fait soleil, par exemple).
- 3) Façonnez la pâte en un gros boudin que le plan de travail fariné, puis coupez-le en 20 pâtons de taille identique.
- 4) Abaissez chacun à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez au centre de chacun des pâtons une cuillerée à soupe de confiture. Refermez la pâte sur la confiture et formez une boule.
- 5) Disposez les brioches les unes à côté des autres, pliure vers le bas sur la plaque recouverte d'un papier cuisson ou dans un grand moule rectangulaire. Badigeonnez chaque brioche de beurre fondu, à l'aide d'un pinceau de cuisine et laissez pousser 15 minutes.
- 6) Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (Th. 6). Enfournez et laissez cuire 20 à 30 minutes, à 180 °C. Au moment de servir, saupoudrez de sucre en poudre.