

Brioches au tofu soyeux



(pour 10)

*500 g farine
1 sachet de levure du boulanger sèche
1 paquet de tofu soyeux (340 g)
2 oeufs
10 cl lait écrémé
1 cc extrait de vanille liquide
35 g de sucre + 1 cc pour les brioches au thé matcha
1 cc the matcha
1 poignée de cranberries aromatisées à la cerise
mini pépites de chocolat noir
pépites butterscotch*

Mélangez la farine avec le sucre, les œufs, l'extrait de vanille, la levure et le tofu soyeux. Ajoutez le lait tiède et travaillez la pâte à la main pendant une dizaine de minutes, en soulevant bien.

Prélevez 1/3 de pâte et ajoutez 1 cc de sucre et 1 cc de thé matcha. Mélangez bien. Couvrez les deux jattes. Chauffez le four 2 minutes à température minimale. Eteignez-le et placez les jattes dedans jusqu'à ce que la pâte double de volume, environ 45 minutes.

Ajoutez les cranberries préalablement réhydratées à la pâte au thé matcha. Séparez en trois pâtons de poids égal, réalisez une boule avec chacun et placez-les sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson.

Au restant de pâte, ajoutez les pépites de chocolat et butterscotch puis réalisez environ 9 boules.

Couvrez le(s) plaque(s) d'un chiffon propre et placez a nouveau au four préchauffé 2 minutes puis éteint jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Dorez au jaune d'œuf puis faites cuire environ minutes à 180 °C.