



BRIOCHE MOUSSELINE

350g farine - 50g sucre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide –

Délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du Kitchenaid muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Couvrir de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en boule. Etaler en rectangle (~1cm d'épaisseur) et plier en 4. Etaler le petit rectangle dans l'autre sens pour obtenir une bande large comme la main.

La rouler pour former un boudin. Le couper en 10 mcx. Les placer debout dans le moule à cake beurré.

Laisser lever 2 heures. Dorer à l'oeuf.

Cuire à four non-préchauffé pendant 30minutes à 165°C (th.5). Laisser reposer 10minutes dans le four éteint.