THE J.M. SMUCKER Co

Brioches du carême

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	15 mins	12	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1 œuf battu
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre granulé
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de clou de girofle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 1 1/4 c. à thé (6 mL) de sel
- 1 1/4 c. à thé (6 mL) de levure de boulangerie
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins
- 1/4 tasse (50 mL) d'écorces de fruits confites hachées
- **Dorure:**
- 1 œuf battu
- 1 c. à table (15 mL) d'eau
- **Glaçage:**
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) de lait

Directions

Step 1:

Déposer les ingrédients dans le récipient de la machine à pain selon les indications du fabricant.

Step 2:

Choisir le réglage pour la pâte.

Step 3:

Ajouter les raisins et les écorces confites lorsque la machine vous donne le signal d'ajouter les ingrédients. Lorsque le cycle pour la pâte est terminé, la déposer sur main sur un plan de travail fariné. Couvrir d’un torchon à vaisselle et laisser reposer pendant 5 minutes.

Step 4:

Diviser la pâte en 12 parties égales. Façonner chacune en boule. Placer les boules à 2 po (5 cm) d'écart sur une plaque à pâtisserie enduite d'un corps gras et aplatir légèrement. Couvrir d’un torchon à vaisselle. Laisser lever au double du volume dans un endroit chaud (de 75 à 85 ºF/de 24 à 29 ºCº), pendant 30 à 40 minutes. À l'aide d'un couteau très tranchant ou d'une lame, faites deux entailles en forme de croix de ¼ po (5 mm) de profondeur dans les brioches. Mélanger les ingrédients du glaçage et en badigeonner les brioches. Laisser lever encore 5 minutes.

Step 5:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Step 6:

Cuire au four préchauffé pendant 12 à 15 minutes ou jusqu’à ce que les brioches soient bien dorées. Couvrir de papier d'aluminium si elles deviennent trop grillées. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur la grille. Mélanger les ingrédients pour le glaçage et verser en filets sur les brioches refroidies.

Images

