

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Petites brioches à la vache qui rit

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Pause : 3 h

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

250 g de farine

3 vache qui rit

1 œuf

40 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

5 cl d'huile de tournesol

10 cl de lait tiède

10 g de levure boulangère fraîche

4 g de levure chimique

1/4 cuillère à café de sel

9 cuillères à café de confiture d'abricot

Sucre glace pour la décoration (facultatif)

Préparation :

Délayez la levure boulangère dans le lait tiède.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sel, la levure chimique, le sucre et le sucre vanillé : creusez un puits et versez l'œuf, le fromage la vache qui rit, l'huile de tournesol et la levure boulangère que vous avez délayé avec le lait.

Mélangez les ingrédients en partant du centre vers les bords et en incorporant la farine petit à petit. Quand toute la farine est amalgamée, travaillez la pâte dans le saladier en la battant puis mettez-la sur le plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la vigoureusement afin de lui donner de l'élasticité.

La pâte est un peu collante, c'est normal et il ne faut surtout pas ajoutez plus de farine. (Vous pouvez préparer la pâte dans votre robot en suivant les mêmes instructions en commençant de mélanger le tout en vitesse 1 pendant 5 minutes puis en vitesse 2 pendant 10 minutes)

Mettez la pâte en boule dans un saladier, couvrez avec un film alimentaire et laissez lever 2 heures dans un endroit tempéré.

Dégazez la pâte directement dans le saladier puis divisez-la en 9 parts égales.

Façonnez des boules puis placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfoncez chaque boule au milieu afin de créer un puits puis mettez une cuillère à café de confiture

dans cette fente.

Laissez lever les petites brioches pendant 1 heure.

Mettez les petites brioches à cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir les petites brioches sur une grille.

Vous pouvez saupoudrez les brioches avec du sucre glace avant de les déguster