

# BRIOCHE AU NUTELLA

2 œufs  
250 g de farine  
250 g de farine  
180 ml de lait entier  
120 g de sucre  
100 g de beurre  
1 gousse de vanille  
25 g de levure de bière fraîche

Nutella

raisin sec (facultatif)

## Préparation:

### Activez la levure

- Dissoudre la levure de bière dans le lait chaud et laisser reposer 10 minutes pour qu'elle s'active en formant la mousse à la surface.

### Préparez la pâte à brioche.

- Versez le lait avec la levure et la farine dans le mélangeur, faites fonctionner le mélangeur à la vitesse 1 et ajoutez un œuf à la fois.
- À ce stade, ajoutez le sucre, le zeste de citron râpé et les graines de vanille et attendez à nouveau que la pâte les absorbe complètement.
- Ensuite, ajoutez le beurre une cuillère à la fois.
- N'ajoutez pas la cuillère suivante tant que la cuillère de beurre précédente n'a pas été complètement absorbée par la pâte.
- Lorsque tout le beurre a été absorbé, ajoutez les

raisins secs imbibés d'eau et pressés (facultatif) et pétrissez la pâte pendant 5 minutes toujours à la vitesse 1, puis augmentez à la vitesse 3 et travaillez pendant encore 5 minutes.

- Revenez ensuite à la vitesse 1 et travaillez pendant 2-3 minutes, puis à la vitesse 3 et travaillez pendant 2-3 minutes,
- puis 1 de plus et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol et ne reste attachée qu'au fond. La pâte à brioche plus vous travaillez et mieux c'est, plus elle sera douce et plus elle conservera sa douceur.
- Alors ne vous précipitez pas.

## **Laissez la brioche se lever**

- Ensuite, éteignez le mélangeur, travaillez la pâte légèrement avec vos mains et formez une boule.
- Mettez la pâte dans un bol, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Étalez la brioche en forme de rectangle sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre. Étalez le nutella dessus puis roulez le rectangle sur lui-même afin d'obtenir un rouleau de pain brioché rempli de nutella.
- Passer le rouleau ainsi obtenu dans un moule à gâteaux et bien refermer les bords du rouleau pour que le nutella ne sorte pas.

## **Laisser lever la brioche farcie**

- Couvrir le moule avec un film alimentaire et laisser la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume.
- Brossez ensuite la surface de la brioche au nutella avec

un peu de lait et décorez-le de sucre granulé.

- Faire cuire la brioche dans un four préchauffé à 180 ° C pendant environ 30-45 minutes selon la puissance du four.
- La brioche sera cuite lorsque sa surface sera dorée.