

# Paprikas

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

---

## Brioche fleur

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 30 min**

### Ingrédients :

350 g de farine

50 g de sucre

2 œufs

12 g de levure boulangère fraîche ou 1 cuillère à café de levure boulangère sèche

75 g de beurre doux mou

10 cl d'eau

1/2 cuillère à café de sel

8 cuillères à café de pâte à tartiner au chocolat

1 cuillère à soupe de sucre en grains pour la décoration

1 œuf battu pour la dorure

### Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.

Ajoutez le sucre, le sel, les œufs, l'eau et le beurre mou coupé en dés.

Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter.

Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

*Façonnage* : Après la levée de la pâte, retirez-la du saladier et pétrissez-la légèrement afin de la dégazer.

Prélevez un morceau de pâte de la taille d'une balle de ping-pong et mettez-la de côté puis avec le reste de la pâte divisez-la en 8 parts égales puis façonnez ces parts en boule.

Aplatissez chaque boule en un cercle de 15 cm de diamètre environ et à l'aide d'un couteau, faites une entaille du milieu vers le bord.

Déposez une cuillère à café de pâte à tartiner à côté de l'entaille puis couvrez la garniture avec la pâte en la roulant en même temps jusqu'à former un cône à 3 étages.

Placez le cône de pâte dans un moule à génoise de 20 cm de diamètre beurré et fariné. Mettez la partie pointue du cône vers l'intérieur du moule.

Renouvelez l'opération du façonnage avec le reste des boules de pâte et placez les cônes dans le moule en formant une fleur.

Placez la petite boule de pâte que vous avez mise de côté au milieu des cônes.

Laissez pousser 1 heure dans un endroit tiède.

*Préchauffez le four à 180°C.*

Badigeonnez la brioche d'œuf battu et décorez la boule du milieu avec du sucre en grains ou des pépites de chocolat.

Faites cuire au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

Laissez tiédir avant de démoulez la brioche.

Dégustez.