

Brioche à effeuiller au sucre et à la cannelle : Pull apart bread

Publié Par Anne Sur 4 octobre 2011 @ 7 h 02 min Dans Pains sucrés | [196 commentaires](#)



Brioche à effeuiller au sucre et à la cannelle

Je ne sais plus si c'est sur les blogs américains ou français que j'ai vu **ces brioches à effeuiller**. La technique utilisée est la même que pour [cette recette de petits pains éventail](#) ou encore celle des [petits pains briochés au jus d'orange](#). La différence est qu'on utilise ici un moule à cake au lieu d'un moule à muffins.

Je vous conseille d'ailleurs de jeter un œil à [cette recette de Pumpkin pull apart Muffins](#) (muffins au potiron) que j'ai longtemps hésité à faire avant de craquer pour cette recette de [pain brioché à la cannelle](#) que j'ai adaptée à nos mesures françaises.

Voici la **recette**.

Ingrédients

Pour une brioche à effeuiller :

=> pour la pâte :

450 g de [farine](#) T55

60 g de [sucre](#) roux

60 g de [beurre](#)

10 g de sel

1 sachet de [levure de boulanger déshydratée](#)

80 ml de [lait](#)

60 ml d'eau

2 [œufs](#)

1 cuillère à café de [vanille](#) liquide

Pour la garniture :

150 g de [sucre](#) roux

40g de beurre

1 cuillère à soupe rase de cannelle

1/4 de cuillère à café de noix de muscade

Préparation de la pâte

Cassez les œufs et battez-les en omelette. Coupez le beurre en dés. Mettez-le dans un récipient avec le lait et l'eau et faites fondre doucement au micro ondes. Le liquide ne doit pas être bouillant mais être à température ambiante. Ajoutez les œufs battus et la vanille liquide.

Préparez les ingrédients secs. Mélangez dans un récipient la farine, le sucre, le sel et la levure déshydratée. Attention à ce que le sel et la levure ne soit pas en contact direct.

Ensuite :

Soit vous mettez tous les ingrédients dans la cuve de votre machine à pain (dans l'ordre préconisé par le fabricant) et vous lancez le programme pâte (pétrissage + première levée, environ 1h30)

Soit vous pétrissez à la main ou en robot. Votre pâte est assez collante, c'est normal. Une fois les ingrédients bien amalgamés, faites lever dans un endroit à l'abri des courants d'air pendant 1h00 à 1h30

Préparation de la garniture

Pendant ce temps préparez la garniture : Faites fondre 40 g de beurre et laissez refroidir. Dans un récipient mélange le sucre roux, la cannelle et la noix de muscade. Réservez.



Ingrédients de la garniture

Quand la pâte a fini de lever : Renversez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Expulsez l'air, façonnez-la en forme de boule et laissez reposer 5 minutes.



Pâte : Sortie de la MAP, air expulsé et mise en forme, après 5 mn de repos

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, égalez-la de façon à former un rectangle d'environ 50cm * 30 cm. Tartinez-la avec le beurre fondu réservé et saupoudrez avec le sucre aromatisé à la cannelle et à la muscade.



On étale la pâte, on tartine de beurre et on saupoudre le sucre parfumé

Formez ensuite des bandes d'environ 6 cm de largeur. Empilez-les et retranchez tous les 6 cm de façon à obtenir des carrés d'environ 6cm*6cm.



On découpe des bandes, puis des carrés

Et zou, dans un moule à cake beurré :



Juste avant la seconde levée

Laissez à nouveau lever pendant 30 minutes dans un endroit abrité. Quand la pâte a fini sa seconde levée, ...



Après la seconde levée

... Préchauffez le four à 180°C et enfournez pour 30 à 35 minutes de cuisson.



Brioche à effeuiller cuite

Notes : J'avais beaucoup trop serré la pâte dans mon moule. En jetant un œil à mi cuisson, rhaaaaaaa, les pétales de pâte sortaient tous du moule à cake. J'ai donc démoulé dans l'urgence et réparti dans 2 moules ! Pas de photo pour illustrer, vous auriez vu le bintz ^_^. Donc prendre un moule qui fait au moins 30cm*11cm.



Brioche à effeuiller au sucre et à la cannelle

Il n'empêche, même après ce petit faux pas, c'est un délice. Cela me rappelle [la recette du chinois au pralin archi slurpique](#) !

Enjoy !

Publication imprimé sur Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL de l'article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2011/10/brioche-a-effeuiller-au-sucre-et-a-la-cannelle-pull-apart-bread.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.