

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**.

Ingédients

Pour une brioche à effeuiller :

=> pour la pâte :

450 g de farine T55

60 g de sucré 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 sucré 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, rhaaaaaaaa, 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.