

# Brioche buchtý au petit suisse



## Pâte à brioche

- 500 g de farine T45
- 5 g de levure déshydratée (ou 10 g de levure fraîche)
- 80 g de sucre
- 2 œufs avec du lait pour que le poids total atteigne 200 g (par exemple 100g d'oeuf + 100 g de lait)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 petits suisses
- du sucre glace

---

Mettez la levure au fond du bol de votre robot, puis recouvrez-la avec la farine. Ajoutez ensuite le sucre, le mélange oeuf-lait, le sel et les petits suisses. Puis pétrissez avec le crochet jusqu'à ce que la pâte soit élastique et qu'elle se détache des bords (le truc que j'arrivais jamais à faire...). Cela peut prendre un

moment ... 15 - 20 minutes.



Laissez la pâte pousser 2 à 3 heures dans un endroit chaud (je l'ai mise dans mon four à 35°C pendant 1h puis à température ambiante pendant 2 heures). La pâte doit doubler de volume.

Lorsque la pousse est terminée, dégazez la pâte en la tapant avec votre point.

Posez un cadre en inox beurré sur un tapis en silicone, puis faites des pattons de 35 à 40 g et boulez-les (Voici [la technique](#) qu'Agathe à donné dans sa recette). Pour mon cadre j'ai fait 24 boules de 35 g.

Posez vos boules de pâte dans le cadre, couvrez-les d'un film alimentaire et laissez-les pousser dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elles doublent de volume. C'est assez rapide 30 à 45 minutes.



*Préchauffez votre four à 150°C et enfournez la brioche durant 30 minutes (sans oublier de retirer le film plastique.)*

*A la fin de la cuisson, laissez la brioche buchty refroidir sur une grille et saupoudrez de sucre glace.*

*Mes enfants ont adoré ! Avec un peu de confiture dessus c'est vraiment délicieux !*

*Bon appétit !*

*Vanille  
et  
Chocolats*

*<http://vanilleetchocolats.com/>*