

Recettes de cuisine polonaise

En français



Małe bułeczki

(Petites brioches)

Ingrédients :

- Farine de blé 500 g

- Beurre ramolli 120 g
- Œuf(s) 1
- Jaune(s) d'œuf(s) 1
- Lait tiède 20 cl
- Sucre en poudre 60 g
- Pépite(s) de chocolat 50 g
- Levure fraîche boulangère 20 g
- Sel 1 pincée(s)

Préparation :

Versez 100 g de farine dans un bol, émiettez-y la levure, ajoutez le lait tiède et laissez reposer.

Versez le reste de farine dans un saladier, creusez un puits et mettez la pincée de sel, le sucre en poudre, le levain et l'œuf. Mélangez du bout des doigts. Travaillez la pâte 5 min, puis ajoutez le beurre en dés.

Formez une boule de pâte, mettez-la dans un plat creux. Couvrez d'un linge et laissez reposer environ 30 min dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.

Repliez la pâte plusieurs fois et laissez-la reposer encore 20 min.

Préchauffez le four th.5/6 (160°C).

Partagez la pâte en 8 boules de même taille. Placez-les sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé, en prenant soin de bien les espacer. Badigeonnez le dessus des brioches de jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Disposez des pépites de chocolat sur chaque brioche. Enfournez environ 20 min, sur une grille.

Smaczneho !