

 Electrolux



Le sésame

Brioche au sésame noir

Brioche  Cuisson 25 min  180 °C  Vapeur  35 cl eau

Ingrédients

| |
|--------------------------------|
| 500 g farine de gruau ou T45 |
| 4 œufs |
| 20 g levure boulangère fraîche |
| 10 g de sel |
| 40 g sucre |
| 100 g d'eau froide |
| 150 g beurre pomade |

Farce et dorure

| |
|--|
| 200 g de pâte de sésame noir sucrée (rayon frais en supermarché asiatique) |
| 1 blanc d'œuf |
| Sésame blanc |



Four PlusSteam

- 1 Préparer tous les ingrédients, pesées effectuées.
- 2 Mélanger tous les ingrédients de la brioche, sauf le beurre, au batteur- mélangeur, avec le crochet en ustensile, pendant 3 à 4 minutes en 1^{ère} vitesse.
- 3 Les bords doivent se décoller.
- 4 Ajouter alors le beurre en petits morceaux. Laisser tourner environ 3 min, puis filmer et laisser reposer cette pâte environ 2 heures.
- 5 Dégazer à fond, uniformément, et former une boule plate. Filmer cette boule et la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, abaisser à 1 cm d'épaisseur en un grand rectangle.
- 6 Étaler la pâte de sésame sur le pâton (tiédir la pâte si elle est trop dure).
- 7 Saupoudrer d'un voile de sucre glace
- 8 Rouler délicatement mais au plus serré, pour obtenir un très long boudin.
- 9 Plier en deux ce boudin en son centre, puis fendre les deux "bras", et les tordre deux à deux. Placer le pâton sur un papier sulfurisé
- 10 Préchauffer le four Plus Steam à 180°C, en versant 35 cl d'eau sur la sole.
- 11 Battre le blanc à la fourchette pour le fluidifier.
- 12 Dorer les briochette au blanc, à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer de sésame blanc.
- 13 Laisser pousser à nouveau 30 min
- 14 Enfourner et enclencher la fonction vapeur, pendant 25 min.

