



Les papilles d' **Udibri**



BABKA PISTACHE



Temps de préparation
40 min



Temps de cuisson
25 min



Portions
1 brioche



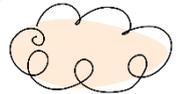
Difficulté
Facile



Type de plat
Brioche



Type de recette
Petit déjeuner/Goûter



Ingrédients

Pâte à brioche

- 200g de farine T65
- 150g de farine T80
- 190ml de lait
- 70g de margarine végétale ou beurre doux
- 30g de sucre de coco
- 1 œuf
- 1 sachet de levure boulangère ou 15g de levure fraîche
- quelques gouttes de fleur d'oranger
- 2g de sel

Garniture

- 100g de purée de pistache
- 20g de sucre glace

OU

- 150g de praliné de pistache

Dorure

- 5ml de miel liquide

Décoration

- Pistaches concassées





Les papilles d' **Udibri**



Instructions

- Délayer la levure dans le lait tiède et laisser poser 10 min.
- Dans le bol du robot, mélanger les farines, le sucre et le sel.
- Ajouter le mélange lait/levure, l'œuf et la fleur d'oranger, pétrir à vitesse lente pendant 5 min.
- Incorporer la matière grasse molle et à température ambiante. Pétrir à nouveau pendant 10 min à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois du bol.
- Former une boule et la laisser reposer à couvert au réfrigérateur pendant toute une nuit.
- La garniture : mélanger la purée de pistache avec le sucre glace. Réserver de côté pour laisser le mélange durcir.
- Le lendemain, sur une surface légèrement farinée, dégazer la pâte qui a doublé de volume et l'abaisser avec un rouleau à pâtisserie.
- Etaler la pâte en grand rectangle ensuite étaler la garniture sur le dessus. Rouler la pâte dans la longueur en serrant bien pour former un long rouleau. Le couper en deux dans le sens de la longueur puis réaliser le tressage.
- La placer dans un moule, couvrir et laisser reposer 1h dans un endroit à température ambiante.
- Préchauffer le four à 175°C et enfourner la brioche durant 20 à 25 minutes (à surveiller selon le four).
- À la sortie du four, badigeonner la babka de miel et parsemer de pistaches concassées.
- A vos papilles !

