

BRIOCHE AUX MIETTES DE POMMES

RÉALISE UNE BRIOCHE

Tout d'abord, préparez la garniture de miettes à la cannelle en mélangeant tous les ingrédients avec une fourchette.

Chauffez le lait; ajoutez le beurre et l'eau. Laissez tiédir. Placez les 2 tasses de farine, le sucre, le sel et la levure dans le bol du [batteur sur socle Artisan® KitchenAid® à tête inclinable de 5 pintes](#). Fixez le bol et le crochet pétrisseur au batteur. Mettez sur vitesse 2 puis mélangez pendant 15 secondes. Ajoutez graduellement le liquide chaud dans le bol en mélangeant pendant 1 minute. Ajoutez l'œuf et mélangez pendant 1 minute de plus. En continuant à la vitesse 2, ajoutez le reste de la farine, ½ tasse à la fois, jusqu'à ce que la pâte se colle au crochet et nettoie les parois du bol. Pétrissez à la vitesse 2 pendant 2 minutes de plus.

Placez dans un bol graissé, faites tourner pour graisser le dessus. Couvrez la pâte; laissez lever dans un endroit chaud, sans courant d'air, jusqu'à ce que le volume soit doublé, pendant environ 1 heure.

Dégonflez la pâte et la divisez-la en deux. Roulez chaque moitié pour former un cercle de 9 pouces. Placez un cercle au fond d'un moule à charnière graissé de 9 pouces. Saupoudrez un quart de la garniture de miettes à la cannelle sur la pâte. Disposez la moitié des tranches de pomme sur la garniture; saupoudrez un autre quart de la garniture sur les pommes. Placez le cercle de pâte restant dans le moule et répétez les couches avec le reste du mélange de miettes et les pommes. Couvrez la pâte; laissez lever dans un endroit chaud, sans courant d'air, jusqu'à ce que le volume soit doublé, pendant environ 1 heure.

Cuisez au four à 375 °F / 190 °C pendant 45 à 50 minutes. Retirez immédiatement les côtés du moule à charnière et laissez refroidir sur une grille.

INGRÉDIENTS

BRIOCHE

- ½ tasse (118 ml) de lait
- ¼ de tasse (½ bâtonnet) (59 ml) de beurre ou de margarine
- ¼ de tasse (59 ml) d'eau tiède (de 105 °F / 40.5°C à 115 °F / 46.1 °C)
- 3 tasses (709 ml) de farine tout usage, divisée
- ¼ tasse (59 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé (5 ml) de sel
- 1 sachet de levure sèche active
- 1 œuf de gros calibre

GARNITURE DE MIETTES À LA CANNELLE

- 1 tasse (236 ml) de sucre
- ¾ tasse (177 ml) de farine tout usage
- 2 ½ cuillères (12.5 ml) à thé de cannelle
- 6 cuillères (89 ml) à soupe de beurre

ÉQUIPEMENT RECOMMANDÉ

[Batteur sur socle Artisan® KitchenAid® à tête inclinable de 5 pintes](#)

Avec 10 vitesses, le batteur sur socle deviendra vite le centre culinaire de votre cuisine car il vous permettra de mélanger, pétrir et fouetter les aliments facilement.

EN SAVOIR PLUS