

Cuisinez avec Panasonic

Brioches de Chelsea à la mode Muskoka

Vous voudrez vous régaler de ces petits pains collants et moelleux, parfaits pour le petit déjeuner, le brunch ou la collation d'après-midi! Faites ces fameuses brioches à la mode Muskoka à la maison!

Ingrédients :

Pâte

300 g (2 ¼ tasses) de farine tout usage (plus une petite quantité pour rouler la pâte)

65 g (½ tasse) de sucre blanc

5 ml (1 c. à thé) de sel

10 ml (2 c. à thé) de levure sèche active

125 ml (½ tasse) d'eau

62 ml (¼ tasse) de lait

1 gros œuf

Garniture

75 g (½ tasse) de beurre

200 g (1 tasse) de sucre brun

10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue

50 g (½ tasse) de raisins de Corinthe secs, trempés 1 heure

6 moitiés de noix de pacane

6 cerises confites, coupées en moitiés

45 ml (3 c. à soupe) d'eau

Préparation :

Préparation de la pâte

1. Au moyen d'un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, mélanger tous les ingrédients dans le bol. Mettre d'abord les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients secs. Mélanger à bas régime pendant environ 7 minutes. Retirer le mélange du bol; façonner une boule dense et la placer dans le panier du cuiseur à usage multiple. Recouvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever durant environ 50 minutes. Cette pâte peut aussi être préparée à la main. Combiner tous les ingrédients dans un bol. Mettre d'abord les ingrédients secs, faire un trou dans le centre et y verser les ingrédients liquides. Mélanger le tout. Une fois le mélange bien homogène, le placer sur une surface farinée et le pétrir à la main pendant environ 10 minutes. Placer le tout dans le panier du cuiseur à usage multiple, couvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever pendant environ 50 minutes.
2. Retirer la pâte du panier, la mettre sur une surface farinée, aplatir la pâte et la reformer en boule. Laisser reposer 10 minutes. Pendant ce temps, commencer à préparer la garniture.
3. Mélanger ensemble le beurre, le sucre et la cannelle. Répandre trois cuillères à soupe de ce mélange uniformément dans le fond du panier du cuiseur à usage multiple. Ajouter trois cuillères à soupe d'eau. Sur le dessus du mélange, disposer les moitiés des noix de pacane et des cerises, beau côté sur le dessous.
4. Disposer la pâte dans un plat rectangulaire de 22 cm sur 38 cm (9 po x 15 po); le tout sera ensuite roulé dans une brioche de 38 cm (15 po). Étendre le mélange restant de beurre, de sucre et de cannelle sur la pâte, laissant environ 2,5 cm (1 po) sur le dessus de la pâte. Égoutter les raisins de Corinthe, puis les étendre uniformément sur la pâte. Rouler la pâte en forme de tube et pincer les extrémités ensemble. Éviter d'étirer ou de tirer la pâte trop fermement pendant le roulage en vue d'assurer un apprêt uniforme.
5. Égaliser les extrémités de la pâte roulée en y coupant 2,5 cm (1 po), puis découper en 6 brioches d'égale grandeur. Disposer les brioches, côté coupé sur le dessous à distances égales entre elles, sur les noix de pacane et les cerises. Recouvrir d'un linge à vaisselle humide. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Cela peut prendre entre 50 et 90 minutes selon la température et l'humidité ambiantes.
6. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), régler la minuterie à 60 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).
7. Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur à usage multiple et le renverser sur une assiette pour en dégager les brioches.