THE J.M. SMUCKER Co

Brioches au fromage

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs 45 mins	25 mins	18	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) d'eau tiède (105 - 115 °F/40 - 56 °C)
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 2 sachets de levure instantanée levée rapide (2 ¼ c. à thé/11 ml chacun)
- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras, chaud (105 - 115 °F/40 - 56 °C)
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile de canola ou végétale
- 2 c. à thé (10 mL) de sel cascher
- 5 tasses (1,25 L) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar, en cubes
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar, râpé
- 1 œuf battu
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage cheddar, râpé
- 1/4 tasse (50 mL) de fromage cheddar, râpé

Directions

Step 1:

Brioches : combiner l’eau chaude et le sucre. Ajouter la levure et laisser reposer jusqu’à ce que le mélange fasse des bulles.

Step 2:

Combiner le lait, le mélange de levure, l’huile et le sel dans un grand bol. Ajouter la farine pour faire une pâte lisse qui n’est pas trop collante. Pétrir 10 minutes avec les mains ou 5 minutes au batteur, à faible régime.

Step 3:

Déposer la pâte dans un bol légèrement huilé. Couvrir d’une pellicule plastique et laisser lever jusqu’au double du volume; 1 à 1 ½ heure.

Step 4:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, ajouter les fromages et pétrir. Diviser en 18 morceaux. Façonner des cercles. Déposer sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier parchemin. Couvrir de pellicule plastique. Laisser lever jusqu’au double du volume; environ 45 minutes.

Step 5:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 6:

Badigeonner soigneusement les brioches de l’œuf. Saupoudrer de fromage râpé et de graines de sésame.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé 25 minutes, jusqu’à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir sur une grille.

Les brioches cuites inutilisées peuvent être enveloppées et congelées. Au besoin, les faire décongeler sur le comptoir et préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Les faire réchauffer de 5 à 10 minutes sur une plaque à pâtisserie, jusqu’à ce qu’elles soient chaudes au toucher.

Images