



## BRUNCHS ET DÉJEUNERS

## Babka (brioche marbrée à la cannelle et aux pacanes)

 30 min
  35 min
  8 portions

### INGRÉDIENTS

#### BRIOCHE

1/2 tasse de lait 2 %

1/2 c. à thé + 1/4 tasse de sucre, divisé

1 c. à thé de levure sèche active

2 tasses de farine tout usage

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur

1 gros œuf

1/3 tasse de beurre non salé, coupé en cubes, à température ambiante

#### GARNITURE

1/2 tasse de cassonade dorée, légèrement tassée

1/4 tasse de pacanes, finement hachées

1 c. à soupe de cannelle moulue

1/2 c. à thé de noix de muscade moulue

1/3 tasse de beurre non salé, fondu et tiédi

### PRÉPARATION

#### LA VEILLE

- 1 Chauffer le lait à 38 °C (100 °F). Ajouter 2.5 ml (1/2 c. à thé) de sucre et la levure sèche. Laisser reposer 10 minutes.
- 2 Dans un grand bol, avec les mains, ou dans le bol d'un mélangeur sur socle muni d'un batteur plat, mélanger la farine, 60 ml (1/4 tasse) de sucre, et le sel. Verser le mélange de lait dans le bol. Ajouter l'œuf et la vanille. Battre pour incorporer. Quand le mélange forme une pâte homogène. Retirer le batteur plat et attacher le crochet à pétrir. Pétrir la pâte pendant 12 minutes.
- 3 Ajouter le beurre, mélanger et continuer de pétrir la pâte pendant 5 à 10 minutes de plus. La pâte sera lisse et un peu collante.
- 4 Dans un grand bol beurré, transférer la boule de pâte. Couvrir et réfrigérer pendant une nuit.

#### LE LENDEMAIN

- 1 Préparer la garniture : Dans un petit bol, mélanger la cassonade, les pacanes hachées, la cannelle, et la muscade. Réserver.
- 2 Recouvrir une grande plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.
- 3 Préparer la brioche : sur une surface légèrement farinée, étaler la pâte froide en un grand rectangle d'environ 55 cm x 25 cm (22 po x 10 po). Badigeonner la pâte de la moitié du beurre fondu, saupoudrer du mélange de cassonade. Légèrement presser la couche de sucre de la paume des mains pour qu'elle colle à la pâte. Arroser du reste de beurre fondu. Rouler en un long boudin serré de 55 cm (22 po) de long.
- 4 Couper le boudin en deux sur toute la longueur, pour révéler les couches, en conservant une extrémité non-coupée d'environ 2.5 cm (1 po).
- 5 Sur la plaque préparée, tresser la pâte et façonner une couronne en faisant chevaucher les deux extrémités.
- 6 Couvrir d'un linge propre et laisser gonfler pendant 1 h 30.
- 7 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Placer la grille au milieu du four.
- 8 Réduire la température du four à 180 °C (350 °F) et cuire la babka pendant 30 à 35 minutes. La babka est cuite quand elle est ferme et bien dorée. Laisser refroidir complètement sur une grille de refroidissement avant de servir tranché.

#### SUGGESTION

Remplacer les pacanes par des noix de Grenoble ou des amandes finement hachées.