

Recette – catégorie Familiale

Babkas à la cannelle

Par Jolene Neufeldt de Elie, Manitoba



Ingrédients:

- ⅓ de tasse de sucre granulé
- 1 c. à soupe de miel
- 1 ¼ de c. à thé de sel casher
- 2 gros œufs et 1 jaune d'œuf
- ⅔ de tasse d'eau chaude
- ¾ de bâtonnet de beurre non salé, à température ambiante
- 3 ½ tasse de farine tout usage
- ¼ de tasse de farine de blé entier
- 1 c. à soupe de levure sèche à action rapide
- Beurre pour le graissage

Garniture à la cannelle

- 150 g de beurre non salé, ramolli à température ambiante
- ¾ de tasse de cassonade pâle
- 2 c. à soupe de cannelle de type Viet Nam

Sirop de sucre

- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de sucre granulé
- ½ c. à thé de vanille en poudre

Préparation

Pâte

Mettre le sucre, le miel, le sel, les œufs, l'eau et le beurre dans la cuve d'une machine à pain. Mettre la farine sur les ingrédients liquides, puis ajouter la levure. Mélanger en utilisant le cycle « Pâte ». Les mains farinées, dégonfler la pâte, la déposer dans un grand bol beurré et couvrir le bol d'une pellicule plastique. Réfrigérer au moins une demi-journée ou toute une nuit. Beurrer deux moules à pain de 23 cm x 10 cm (9 po x 4 po) et couvrir le fond et les côtés de chaque moule de papier sulfurisé. Réserver.

Garniture à la cannelle

Dans un bol de taille moyenne, bien mélanger le beurre, la cassonade et la cannelle.

Façonnage

Sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer une demi-heure. Diviser la pâte en deux. Rouler la pâte sur une surface légèrement farinée et former un rectangle de 40 cm × 30 cm (16 po × 12 po). Le côté le plus long du rectangle le plus près de soi, étaler la moitié de la garniture sur la pâte avec une spatule coudée. Avec les deux mains, former un boudin à partir du côté le plus court du rectangle.

Au moyen d'un couteau dentelé, couper doucement le boudin en deux, sur la longueur, afin d'obtenir deux longues moitiés sur lesquelles on peut voir les couches de pâte et de garniture. Les côtés coupés tournés vers le haut, joignez les deux morceaux de pâte en appuyant doucement sur une extrémité de chaque moitié, puis entrecroiser la moitié droite avec la moitié gauche. Répéter, cette fois-ci en entrecroisant la moitié gauche avec la moitié droite, pour former une torsade. Refermer en appuyant doucement sur l'autre extrémité de la torsade, sur le dessus de laquelle la garniture est toujours visible.

Créer la seconde brioche avec le reste de la pâte et de la garniture.

Déposer délicatement chaque brioche dans les moules beurrés. Couvrir lâchement d'une pellicule plastique et laisser gonfler à température ambiante d'une heure à une heure et demie, ou jusqu'à ce que les brioches aient doublé de volume.

Cuisson au four

Préchauffer le four à 350 °F/175 °C. Retirer la pellicule plastique et déposer les brioches sur la grille du milieu. Faire cuire les brioches de 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Au thermomètre, la température interne devrait être d'environ 200 °F/93 °C.

Sirop

Pendant que les brioches cuisent, préparer le sirop. Dans une petite casserole, faire bouillir l'eau et le sucre à feu moyen. Dès que les bulles commencent à grossir et que le mélange a légèrement épaissi, retirer du feu, ajouter la vanille en poudre et réserver. À leur sortie du four, badigeonner délicatement les brioches de sirop. Utiliser tout le sirop même s'il semble y en avoir beaucoup. Démouler les brioches une fois qu'elles ont un peu refroidi, puis les laisser reposer sur une grille. Servir chaud ou à température ambiante.