Saucisson brioché

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	13 h
Temps de cuisson	30 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Saucisson

1 saucisson, crues

Placer le saucisson dans un bac de cuisson adapté, piquer la sonde de température dedans, enfourner dans l'espace de cuisson. Cuire à la vapeur jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

Cuire à la vapeur 100 °C, jusqu'à température du plat préparé de 70 °C (max 1 h)

Laisser refroidir le saucisson toute la nuit au réfrigérateur.

Brioche

250 g de farine

3 œufs

125 g de beurre, à température ambiante

20 g de sucre

7 g de levure sèche

5 g Sel

Pour la pâte, verser la farine, le beurre, le sucre et la levure sèche dans un bol mélangeur et mélanger au robot pendant 1 minute à petite vitesse. Ajouter le sel et continuer de mélanger pendant 1 minute. Ajouter ensuite les œufs un à un, puis pétrir la pâte à vitesse maximale pendant 10 minutes.

Laisser lever la pâte pendant env. 1 heure avec la fonction «Laisser lever» jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Abaisser la pâte en un rectangle de la taille du saucisson en étalant plus finement les bords supérieur et inférieur. Placer le saucisson au milieu et l'envelopper de pâte. Placer la brioche jointure vers le bas sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et laisser reposer 20 minutes.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 140 °C avec Air chaud humide

Insérer la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 140 °C pendant 20 min

Air chaud humide 160 °C pendant 10 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Plaque en acier inox

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019