

Cuisinez avec Panasonic

Petits pains de Chelsea

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 saveur londonienne à la maison !

Ingrédients :

Temps de préparation : 3 ½ heures

Pâte

225 g (1 ½ tasse, plus 3 c. à soupe) de farine tout usage (plus une petite quantité pour rouler la pâte)

56 g (1/4 tasse) de sucre blanc

4 ml (3/4 c. à thé) de sel

7,5 ml (1 ½ c. à thé) de levure sèche active

62 ml (¼ tasse) d'eau

62 ml (¼ tasse) de lait

1 gros œuf

Garniture

75 g (⅓ tasse) de beurre

200 g (1 tasse) de sucre brun

10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue

50 g (⅓ 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 :

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. Recouvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever durant environ 50 minutes. Nota : 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, 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. Entre-temps, préparer la garniture.
3. Mélanger ensemble le beurre, le sucre et la cannelle. Répandre trois cuillères à soupe de ce mélange dans le fond du panier du cuiseur. 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. Rouler la pâte dans un carré de 22 cm sur 22 cm (9 po x 9 po); le tout sera ensuite roulé dans un rouleau de 22 cm (9 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 du 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.
4. Placer le panier dans le cuiseur, sélectionner le réglage Gâteau (Cake), régler la minuterie à 40 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).
5. Après le signal sonore, retirer le panier du cuiseur et le renverser immédiatement dans une assiette pour en dégager les brioches.