

Monkey Bread ou pain de bulles



©2012 www.autourdematable.com

©12 www.autourdematable.com

Ingrédient :

Pour la brioche :

- 450 g de farine type 80 (bio)
- 1 sachet de levure Gourmandises® Brioche
- 10 g de sucre en poudre
- 2,5 g de sel
- 120 ml de lait tiède
- 120 ml d'eau tiède
- 1 œuf battu

Pour le mélange « enrobage » :

- 115 g de poudre d'amandes (~~ou noix finement broyées~~)
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 115 g de sucre muscovado
- 50 g de vergeoise brune

Pour la garniture :

- 75 g de raisins de Smyrne
- 45 ml de rhum (~~ou de cognac~~)
- QS de beurre fondu (à part)

Dans le bol du batteur KA, mélanger la farine et la levure à la feuille, petite vitesse. Verser l'eau et le lait tiédifiés au préalable sur les poudres, petit à petit. À moitié, ajouter le sucre et le sel. Battre l'œuf entier.

Verser et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Bouler la pâte en la farinant légèrement et replacer au fond du bol. Filmer le bol et laisser la pâte doubler de volume.

Dans une petite casserole, chauffer les raisins secs et le rhum 2 min maxi et réserver.

Dans un petit cul de poule, mélanger la poudre d'amandes, la cannelle, la vergeoise brune et le sucre muscovado. Rabattre et dégazer la pâte sur la Roul'pat® sans fariner, la pâte ne colle pas.



Étaler en rectangle, de façon à détailler en 30 pâtons égaux. (6x5) Former des boules avec les 30 morceaux. Placer le moule savarin cannelé sur la plaque perforée. Faire fondre le beurre sans trop le chauffer.



Plonger chaque boule dans le beurre fondu puis rouler dans le mélange « enrobage ». Déposer la moitié des boules (15) dans le moule. Parsemer de raisins gonflés au rhum. Ajouter une seconde couche avec les 15 dernières boules comme précédemment. Répartir le reste du mélange « enrobage » (et du beurre fondu s'il y en a). Couvrir à nouveau et laisser lever les boules, elles doublent de volume. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C. Cuire 30 min à 180°C puis 10 min à 200°C. Laisser refroidir et démouler.