Chelsea buns

Ingrédients (pour 12 brioches) :

Pour la brioche

- 500 g de farine de blé fluide T45,
- 2 c. à c. de levure de bière déshydratée,
- 75 g de sucre en poudre,
- 50 g de beurre salé ramolli,
- 225 ml de lait tiède,
- 1 œuf.

Pour la garniture

- 25 g de beurre fondu,
- 2 c. à s. de sucre muscovado brun léger,
- 1 c. à c. de quatre-épices,
- 50 g de raisins de Smyrne,
- 50 g de raisins de Corinthe,
- 25 g de canneberges,
- 25 g d'écorce d'orange confite hachée.

Pour le glaçage

- 40 g de sucre en poudre,
- 50 ml d'eau,
- 5 ml d'eau de fleur d'oranger.

Préparation : 20 min. Levée: 2 h. Cuisson : 20 min.

Tamiser la farine dans une jatte. Ajouter la levure déshydratée, le sucre en poudre, le beurre salé ramolli, le lait et l'œuf. Pétrir pendant 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique.

Couvrir la pâte avec un film alimentaire et la laisser lever à 25-30°C pendant environ 1 heure 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Beurrer légèrement un moule à gâteau carré de 23 cm. Mélanger dans un bol le sucre muscovado, les épices et les fruits confits.

Dégazer la pâte, la poser sur une surface légèrement farinée et l'abaisser en un carré de 30 cm de côté.

Badigeonner la pâte de beurre fondu et la saupoudrer avec la garniture, en laissant libre en haut une bordure d'1 cm. Rouler la pâte et la garniture du bas vers le haut. Appuyer sur les bords pour sceller le rouleau. Le couper ensuite en 12 parts égales, et les disposer côte-à-côte dans le moule beurré, face coupée vers le haut.

Recouvrir les brioches de film transparent huilé et les laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume. Les brioches se repoussent l'une-l'autre dans leur moule, s'accrochent et poussent vers le haut.

Préchauffer le four à 200°C (Th. 6). Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que les brioches soient levées et dorées.

Pendant ce temps, réaliser le glaçage. Mettre le sucre et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition. Laisser bouillir le sirop pendant 1 minute. Ajouter l'eau de fleur d'oranger.

À la sortie du four, transférer les brioches sur une grille et les badigeonner de ce glaçage. Servir tiède.

Remarques : La garniture des brioches peut varier infiniment, par exemple en la remplaçant par des pépites de chocolat pour une viennoiserie gourmande et plus « grand public ». N'hésitez pas à incorporer zestes de citron, noisettes, noix de pécan... Je parfume mon sucre de canne en y conservant mes bâtons de vanille. Le glaçage traditionnel utilise du miel plutôt que du sirop de sucre.