



Maritozzi

Ingredients

Pâte à brioche

220g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1cuillère à café de sucre
370g de farine
1 oeuf
50g de miel
50g de beurre mou
50g de sucre

Sirop d'imbibage

100g d'eau
80g de sucre

Chantilly

200g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de sucre glace
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte à brioche

- Pour 10 maritozzi -

Dans le lait tiède (pas chaud) bien mélanger la levure et la cuillère de sucre, laisser de côté 5 minutes à couvert

Verser la farine, le reste du sucre, le miel, l'oeuf battu et bien mélanger pendant quelques minutes

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir la pâte quelques minutes

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Diviser la pâte en 10 et façonner 10 boules

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume (la durée est aléatoire)

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pendant 15 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à dissolution du sucre

A l'aide d'un pinceau imbiber généreusement les brioches

Laisser refroidir et couper en 2 (pas jusqu'au bout, on ne doit pas avoir 2 morceaux) comme sur la photo

Chantilly

Fouetter la crème liquide de façon bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et la poudre de vanille

Garnir les brioches de la crème que sur la photo

C'est parti pour la dégustation !



Maritozzi

