

Kringle estonien

- 300 g de farine
- 12 cL de lait tiède
- 1 càc de sucre en poudre
- 1 œuf
- 30 g de beurre
- 1 sachet de levure boulangère sèche
une pincée de sel

Pour la garniture :

- 40 g de beurre
- 3 à 4 càs de sucre en poudre (*j'ai utilisé du sucre complet : le muscovado*)
- 2 càc de cannelle

Diluer la levure dans le lait tiède avec le sucre. Laisser reposer le mélange 10 minutes environ.

Dans le bol du robot, verser la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Faire fonctionner le robot jusqu'à ce que le beurre soit bien émietté dans la farine.

Ajouter le mélange levure+lait+sucre au saladier. Ajouter aussi l'œuf.

Faire fonctionner le robot 5 minutes environ (avec le pétrin). La pâte doit être élastique et homogène.



Couvrir le bol du robot et laisser lever la pâte dans un endroit chaud 1h à 1 heure 30.



Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.

Abaisser la pâte en rectangle (à peu près) avec un rouleau à pâtisserie d'épaisseur 1 cm. (J'ai étalé ma pâte un peu trop finement, faites attention !)

Préparer la garniture en faisant fondre le beurre mélangé au sucre et à la cannelle.



Badigeonner la pâte de garniture à l'aide d'un pinceau. Réserver un peu de garniture pour la finition.



Rouler la pâte sur elle-même comme pour une bûche.



Couper le rouleau dans toute sa longueur. Placer les deux "bandes" de pâte ainsi obtenues de façon à ce que la garniture se retrouve face à l'air (et pas face au plan de travail, comme sur la photo).



Torsader les deux morceaux de pâte ensemble.



Fermer la brioche en couronne et la placer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. La faire lever au chaud au moins 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait bien regonflé.



Badigeonner le kringle du reste de garniture. Faire cuire entre 20 et 25 minutes environ dans un four préchauffé à 180 degrés.

