

Maritozzi ou brioche à l'italienne chantilly

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 8 pers.
Préparation | 20 min
Cuisson | 20 min
Repos | 4h

INGRÉDIENTS

- 380 g de farine
- 15 cl d'eau
- 2 œufs blancs et jaunes séparés
- 3 g de levure boulangère sèche
- 80 g de sucre
- 1 cuil à café de miel
- 6 cl d'huile
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 35 cl de crème liquide entière à 35% de MG
- 1 cuil à soupe de sucre glace + 1 peu pour servir

Pâte à brioche

Dans un bol, mélangez le sucre avec les zestes d'agrumes. Ajouter le miel.
Dans le bol de votre robot, muni d'un crochet ou dans un saladier, mélangez l'eau, le sucre et l'huile. Ajoutez la levure et les jaunes d'œuf.
Mélangez puis ajouter la farine. Pétrir pendant 7-8 min jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène, qui se détache des parois.
Couvrir le bol avec un torchon et laissez lever la pâte pendant 2h. Elle doit avoir doubler de volume.
Laissez-la lever 1h de plus.
Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte en 8 pièces.
Rouler chaque boule sous la paume de la main pour obtenir une jolie boule, puis l'allonger légèrement.
Déposez-les sur une plaque chemisée en les espaçant.
Couvrir d'un torchon dans un four fermé en mode étuve (un bol d'eau chaude) et laissez lever 1h.
Badigeonnez chaque brioche de blancs d'œuf à l'aide d'un pinceau.
Puis cuire 17-20 min dans un four préchauffé à 190°C.

Chantilly

Versez la crème très froide dans un saladier.
Ajoutez le sucre glace et fouettez à vitesse moyenne, elle doit être ferme.
Réservez au frais.

Dressage des maritozzi

Couper chaque maritozzo dans le sens de la longueur mais sans arriver jusqu'au bout.
Garnir de chantilly, lisser.
Saupoudrer de sucre glace et servir.