

## NUSSZOPF

Nusszopf est une brioche tressée aux noisettes issue des pays de l'Europe de l'Est. C'est une spécialité germanique que l'on trouve souvent dans les boulangeries Alsaciennes.

### Ingrédients pour 1 grosse brioche ou 2 petites :

500g de farine T45

80g de sucre en poudre

1/2 c à café de sel

1 sachet de levure boulanger

250 ml de lait tiède

1 œuf

80g de beurre doux

### Ingrédients pour la farce aux noisettes :

250g de noisettes mixé grossièrement

50g de poudre de noisettes

150g de sucre en poudre

2 c à soupe de cacao

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

1 cuil à soupe de lait

1 c à café de cannelle ou plus selon goût

### Étape pour la brioche :

Tiédifier le lait et y ajouter la levure. Mélanger bien et laisser reposer 10 minutes.

Dans le bol de votre batteur mettre la farine, le sel, le sucre, l'œuf et

le lait délayé avec la levure. Mélanger 2 minutes à faible vitesse puis incorporez

le beurre fondu. Pétrir pendant 10 minutes. La pâte doit se détacher des rebords.

Sur un plan de travail légèrement fariné former une belle boule de pâte, puis la placez dans un saladier préalablement fariné. Couvrir d'un torchon et laissez reposer la pâte prêt d'un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1h30 à 2h ou jusqu'à ce que la pâte est doublée de volume.

#### Étape pour la farce aux noisettes :

(A faire une fois que la pâte à doubler de volume) Mixer grossièrement 250g de noisettes.

Dans un saladier mettre les noisettes mixé et 50 g de noisettes en poudre.

Ajoutez les 2 cuillères de cacao, le sucre en poudre, le sucre vahiné, la cannelle

Puis mélanger à l'aide d'une spatule. Ajouter l'œuf et le lait et mélanger jusqu'a obtention d'une pâte homogène mais grossière.

#### Façonnage de la brioche tressée :

Fariné votre plan de travail. A l'aide d'un rouleau pâtissier étalez la pâte en un rectangle d'environ 50 x30 cm. Y étalez la pâte de noisettes.

Rouler la pâte dans la longueur. On obtient un rouleau.

Puis découper le rouleau en deux dans la longueur.

On obtient 2 rouleaux avec des couches successives de pâtes et de noisettes apparente.

Ça ressemble un peu comme à un feuilleté pâte/noisette.

Tressée ces deux rouleaux en veillant à bien laisser le coté feuilleté pâte/noisette sur le dessus de la tresse. Placez la tresse sur un plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Vous pouvez aussi la couper en deux pour obtenir 2 petites tresses.

On peut placer ces tresses et les cuire dans un moule à cake si l'on veut.

A vous de voir ce qui vous convient.

Laissez levez pendant environ 30 à 40 minutes.

Pensez à préchauffer le four à 180C°.

Cuire pendant 35 à 40 minutes selon les fours.

Attention elle a tendance à vite cuire sur le dessus, si c'est aussi votre cas,

placez simplement du papier aluminium sur le dessus de la tresse à mi-cuisson.

Sortir la tresse du four. Laisser refroidir. Une fois refroidie, vous pouvez napper la tresse de fondant blanc.