



Streusel

Streusel

Ingrédients :

*500 g de farine T55
200g de lait
100 g de sucre
100 g de beurre mou
2 œufs
1/2 sachet (2 c à café) de levure
sèche de boulanger Saf-Instant
1 pincée de sel*

Pour le streusel :

*1 paquet de Préparation streusel
87g de beurre mou*



Mettez tous les ingrédients dans le bol de pétrissage (attention, ne PAS délayer la levure sèche Saf-Instant et celle-ci ne doit pas toucher le sel)

Commencez à mélanger les ingrédients à vitesse lente 2 à 3 min puis sur vitesse rapide pendant 10 à 15min.



Lorsque la pâte est prête, posez un couvercle (ou un torchon) sur le bol et laissez lever environ 1h30 (elle doit doubler de volume). En été c'est facile avec la chaleur, mais en hiver... du coup, voici une astuce : mettez le bol dans votre four (éteint) avec une casserole d'eau chaude à côté. Fermez le four.



Une fois que la pâte a bien doublé de volume, farinez bien votre plan de travail, mettez la pâte dessus et dégazez pour sortir les bulles d'air qui s'y trouvent.

Chemisez un moule à manquer. Étalez la pâte de la taille de votre moule.

Mettez votre pâte dans le moule.



Mélangez 250g de préparation à Streusel avec le beurre mou pour faire le streusel (ça doit vous faire comme du très gros sable).



Badigeonnez votre pâte avec un oeuf battu (cela servira à faire tenir le streusel sur la pâte).

Avec vos mains, formez votre streusel et éparpillez-le sur toute la surface de votre pâte.

Mettez un torchon dessus et laissez doubler de volume.

Enfournez pendant 40 à 45min à 165°C (démarrage four froid).

Attendez que votre streusel soit tiède pour démouler et mettre sur une grille pour qu'il refroidisse.