

Brioche à la Napolitaine – à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

90 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

125 g de [Mozzarella](#)
250 g farine
125 g pommes de terre
100 g jambon cuit
50 g saindoux
20 g levure de bière
2 ou 3 oeufs
sel

Préparation

Dans une marmite, cuisez les pommes de terre dans l'eau salée. Réservez dans leur eau. Préparez une pâte à brioche de 300 g mi-développée, laissez-la reposer 6 heures. Découpez le jambon en lanières et la mozzarella en dés. Sur la planche, préparez la pâte à foncer en formant une fontaine avec le reste de la farine, un peu de sel. Pelez les pommes de terre et écrasez-les en purée. Passez au tamis. Incorporez la purée au centre de la fontaine. Ajoutez le saindoux, en réservant le nécessaire pour oindre le moule, et 4 oeufs. Mélangez le tout bien intimement. Ajoutez le pâton levuré. Travaillez la pâte énergiquement en battant avec force jusqu'à ce qu'elle ne colle plus ni aux mains ni à la planche. Incorporez alors le jambon et le fromage. Continuez le pétrissage durant 10 minutes. Graissez un moule aux parois lisses, d'environ 3 litres de capacité. Poudrez soigneusement de farine pour que toute la surface soit bien couverte. Secouez ensuite pour faire tomber l'excédent. Garnissez le moule jusqu'à mi-hauteur et laissez en attente dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Glissez-le à four très chaud et comptez 40 minutes de cuisson. Démoulez. Disposez en attente sur un linge. Dressez sur le plat. Servez tiède.