**Cramique**

Ingrédients : (pour une gosse brioche !)

- 500 g de farine  
- 5 œufs  
- 15 g de levure fraîche de boulanger (ou un sachet de levure de boulanger déshydratée)  
- Sel  
- 180 g de beurre ramolli  
- 80 g de sucre en poudre  
- Oeuf battu + Sucre en poudre (pour la dorure)

Recette :

Dans un grand saladier ou dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le sucre en poudre et le sel. Creusez un puits et déposez les œufs battus et la levure émiettée. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et souple. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux en dernier dans la pâte. Pétrissez à nouveau la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et qu'elle se détache des parois du bol. La pâte reste très collante, c'est normal. Ne rajoutez pas de farine, ou juste une cuillerée, parce que ça modifiera la brioche ;)

Couvrez le bol à l'aide d'un morceau de film alimentaire et laissez lever la pâte pendant au moins 2h dans un endroit tiède (à côté du radiateur pour moi) jusqu'à ce qu'elle double de volume. (Evitez de faire une sieste pendant qu'elle lève, comme moi, sinon ça quadrule de volume ^^).

Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez-la : c'est-à-dire, appuyez sur la pâte pour en faire ressortir l'air. Laissez-la à nouveau lever, pendant 40 mn au réfrigérateur. La pâte va à nouveau gonfler.

Lorsque la pâte a gonflé, versez-la sur le plan de travail légèrement fariné et formez une grosse boule grossièrement. Si vous travaillez la pâte lorsqu'elle est bien froide, vous n'aurez pas besoin de rajouter de farine. Déposez la pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Laissez à nouveau lever la pâte dans un endroit tiède sans courant d'air pendant 30 mn environ.

Préchauffez le four à 180°.

Badigeonnez la brioche d’œuf battu et saupoudrez-la de sucre en poudre. Découpez le dessus de la brioche en rond à l'aide de ciseaux.

Cuisson :

Faites cuire la cramique pendant environ 40 mn à 180°. Elle doit être bien dorée et bien gonflée. Laissez-la refroidir sur une grille avant de la découper.

***http://www.evacuisine.fr/***