

# RECETTE

# MAROILLES ROLLS

by Florent Ladeyn



🕒 12h ⏱ 35 min 👤 8

## INGRÉDIENTS :

### Pour la pâte à brioche

500 g de farine T55  
75 g de sucre  
75 g d'œufs battus  
70 g de levain de seigle  
10 g de sel  
220 g de lait entier  
75 g de beurre

### Pour le façonnage

200 g de crème épaisse  
250 g de Maroilles AOP  
Jaunes d'œufs  
Fleur de sel

## PÂTE À BRIOCHE (la veille)

- 1 Dans un saladier, pétrir tous les ingrédients sauf le beurre pendant 5 min.
- 2 Ajouter le beurre et pétrir à nouveau pendant 15 min.
- 3 Laisser pousser votre pâte à brioche pendant 6h à température ambiante puis une nuit au frais.

## POUR LE FAÇONNAGE

- 4 Le lendemain, étaler la pâte sur le plan de travail jusqu'à l'obtention d'un grand rectangle.
- 5 Étaler la crème épaisse et émietter le Maroilles AOP sur toute la surface.
- 6 Rouler en serrant bien et tailler des tronçons de 4 cm d'épaisseur.
- 7 Disposer les rolls sur une plaque recouverte d'un papier cuisson en les espaçant de 2 cm. Laisser pousser 3h à température ambiante.
- 8 Badigeonner les rolls de jaunes d'œufs à l'aide d'un pinceau. Ajouter un peu de fleur de sel et enfourner à 180°C pendant 15 min.