Brioche à la cannelle

1 sachet (8 g) de levure instantanée
½ tasse de lait chauffé à 105ºF/40ºC
¼ tasse de beurre fondu
1/3 tasse de sucre
2 œufs
½ c. à thé de sel
3 tasse de farine tout usage

PÂTE:
Dans la machine à pain, mettre les ingredients liquides—le lait, le beurre fondu, les œufs--la levure et les ingredients secs (pas de besoin de mélanger avant, la machine à pain le fait).
Selectionner "bread dough" (ça dure une heure et demie). Après 10 minutes, verifier que la farine est bien encorporée dans la pâte, sinon utiliser une spatule pour pousser la farine vers le centre de la machine (des fois, la farine reste sur les côtés).

Après que la machine à pain a terminé, abaisser la pâte sur une surface farinée en rectangle de 14 x 10 po.

GARNITURE:
½ tasse de cassonade
¼ tasse de beurre mou
2 c. à thé de cannelle (ou à l'œil, jusqu'à 2 c. à table)

optionel: ¼ tasse de noix hachées; 1/3 tasse de raisins secs; ¼ tasse de cerises confites hachées

Badigeonner le beurre sur la pâte.
Saupoudrer la cassonade et la cannelle.
Parsemer de fruits selon votre goût.
Rouler en commençant par le long côté.
Tailler en 14-16 tranches.
Placer sur une plaque graissée 9x13po. Aplatir légèrement.
Couvrir et laisser doubler (30 minutes).

Cuire au four à 350°F de 15-20 minutes.
Arroser les briches avec le glacage selon votre goût.

Temps de preparation et de levée: 2 heures et demie
Temps de cuisson: 20 minutes
Donne: 14-16 brioches
Congélation: excellente, sans glace