

Brioche des rois

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 6g de levure fraîche
- 190g de farine T45 ou de gruau
- 25g de sucre
- 3g de sel
- 17g d'arôme de fleur d'oranger
- 2 œufs
- 120g de beurre
- 50g d'orange confite
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez la farine, le sucre, les zestes, la fleur d'oranger, le sel et les œufs.
2. Pétrissez pendant au moins 15 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache des parois de la cuve, bien lisse.
3. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau des parois, et qu'elle forme un voile qui ne se déchire pas quand on l'étire.
4. Ajoutez enfin les écorces d'orange, mélangez rapidement, puis formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 3 heures, au mieux une nuit.
5. Le lendemain, dégazez la pâte, formez une boule.
6. Trouvez-la au centre et agrandissez le trou sans déchirer la pâte jusqu'à obtention d'une couronne.
7. Attention à avoir un trou suffisamment grand, avec la pousse et la cuisson s'il est trop petit il pourrait se refermer.
8. Ajoutez à ce moment la fève en l'enfonçant dans la pâte par le dessous.
9. Laissez pousser la pâte pendant 1h30 à 2 heures.
10. Ensuite, dorez la brioche avec un œuf battu.
11. Ajoutez du sucre perlé, puis enfournez pour 20 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 175°C.
12. Laissez refroidir, puis décorez avec des écorces d'oranges confites avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com