

Brioche dei re

Ingrédients

- 6g di lievito fresco
- 190g di farina T45 o di semola
- 25g di zucchero
- 3g di sale
- 17g di aroma di fiori d'arancio
- 2 uova
- 120g di burro
- 50g di arancia candita
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. Dopo diverse ricette di galette alla frangipane, era inevitabile che vi proponessi una ricetta di torta o brioche dei re, la ricetta tradizionale dell'epifania in Provenza!
2. In generale, è farcita e/o ricoperta di diversi frutti canditi, poiché non mi piacciono molto ho messo solo arance candite nella mia, ma potete utilizzare i frutti canditi che preferite. A parte questo, fiori d'arancio e zucchero perlato per una versione molto classica di questo dolce di gennaio!
3. Nella ciotola del robot con il gancio, mettete il lievito sbriciolato.
4. Aggiungete la farina, lo zucchero, le zeste, i fiori d'arancio, il sale e le uova.
5. Impastate per almeno 15 minuti, fino a ottenere un impasto che si stacca dalle pareti della ciotola e ben liscio.
6. Aggiungete il burro tagliato a piccoli pezzi, e impastate nuovamente fino a quando l'impasto non si stacca di nuovo dalle pareti, e forma un velo che non si rompe quando viene stirato.
7. Aggiungete infine le scorze d'arancia, mescolate velocemente, poi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigorifero per almeno 3 ore, meglio se una notte.
8. Il giorno dopo, sgonfiate l'impasto, formate una palla.
9. Forate al centro e allargate il foro senza strappare l'impasto fino a ottenere una corona.
10. Assicuratevi che il foro sia abbastanza grande, con la lievitazione e la cottura, se è troppo piccolo potrebbe chiudersi.
11. Aggiungete in questo momento la fava infilandola nell'impasto dal basso.
12. Lasciate lievitare l'impasto per 1h30 fino a 2 ore.
13. Poi, dorate la brioche con un uovo sbattuto.
14. Aggiungete lo zucchero perlato, poi infornate per 20 minuti a 175°C nel forno preriscaldato.
15. Lasciate raffreddare, poi decorate con scorze d'arancia candite prima di gustarla!