

Brioche dos reis

Ingrédients

- 6g de fermento fresco
- 190g de farinha T45 ou de grão duro
- 25g de açúcar
- 3g de sal
- 17g de aroma de flor de laranjeira
- 2 ovos
- 120g de manteiga
- 50g de laranja cristalizada
- 1 ovo para a pincelada

Préparation

1. Depois de várias receitas de galettes à frangipane, era necessário que eu lhes oferecesse uma receita de bolo ou brioche dos reis, a receita tradicional da epifania na Provence!
2. Em geral, é recheada e/ou coberta com várias frutas cristalizadas diferentes, como eu não gosto muito coloquei apenas laranjas cristalizadas na minha, mas você pode usar as frutas cristalizadas de sua escolha. Além disso, flor de laranjeira e açúcar perolado para uma versão bem clássica deste bolo de janeiro!
3. Na tigela da batedeira equipada com o gancho, coloque o fermento esfarelado.
4. Acrescente a farinha, o açúcar, as raspas, a flor de laranjeira, o sal e os ovos.
5. Sove durante pelo menos 15 minutos, até obter uma massa que se descole das paredes da tigela, bem lisa.
6. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, e sove novamente até que a massa desgrude novamente das paredes, e que forme um véu que não se rasgue quando esticado.
7. Finalmente, adicione as cascas de laranja, misture rapidamente, depois forme uma bola, envolva-a em filme plástico e coloque na geladeira por no mínimo 3 horas, de preferência durante a noite.
8. No dia seguinte, retire o ar da massa e forme uma bola.
9. Faça um buraco no centro e amplie o buraco sem rasgar a massa até obter uma coroa.
10. Atenção para ter um buraco suficientemente grande, pois com o crescimento e o cozimento, se for muito pequeno ele pode se fechar.
11. Neste momento, adicione o favo inserindo-o na massa por baixo.
12. Deixe a massa crescer por 1h30 a 2 horas.
13. Em seguida, pincele o brioche com um ovo batido.
14. Adicione açúcar perolado, depois leve ao forno por 20 minutos no forno pré-aquecido a 175°C.
15. Deixe esfriar, depois decore com cascas de laranjas cristalizadas antes de se deliciar!