

mardi 13 janvier 2015

## Brioche des rois à la provençale

### Pour la brioche :

80g de lait soit 8 cl

2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger

levure de boulanger

500 g de farine T  
55

70 g de sucre

3 œufs

100 g de beurre  
froid

100 g de fruits confits

1 fève



### Pour le décor :

miel ou confiture d'abricots

sucre à chouquettes perlé

fruits confits

### Préparation :

Verser le lait et la fleur d'oranger dans une casserole, tempérer l'ensemble à 35°

Verser dans la cuve du batteur, ajouter la farine, la levure de boulanger, le sucre et les œufs.

Mélanger 2 min à vitesse lente, puis 5 min à vitesse rapide, ajouter le beurre par petits cubes, puis pétrir 10 min environ, jusqu'à ce que la pâte se décolle.

Bouler dans un récipient plastique et laisser reposer 30 min recouvert d'un film plastique

Chasser le gaz et reformer une boule, déposer sur une plaque du four

Creuser la boule au centre, bien écartier (car la pâte va encore gonfler)

Ajouter une fève par le dessous de la pâte

Laisser gonfler 1 h 30 à température ambiante et à l'abri des courants d'air

Préchauffer le four à 180°

Dorer la brioche à l'œuf battu

Cuire environ 25 à 30 min à 180°

A la sortie du four,  
confiture d'abricots

Disposer le sucre  
le dessus.



badigeonner de miel ou de  
fondue

perlé et les fruits confits sur

