



Pains, viennoiseries
Brioche de chelsea



2h35 **35 min** **20 min** **1h40** **448**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

500 g **Farine**
225 ml **Lait demi-écrémé**
75 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure de
boulangier**
1 c. à café **Sel**

**Ingrédients pour la
garniture**

25 g **Beurre**
150 g **Raisins secs**
2 c. à soupe **Sucre roux**
25 g **Orange(s) confite(s)**
1 c. à café **Quatre-épices**

**Ingrédients pour le
glacage**

40 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Eau de fleur
d'oranger**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Sortir le beurre à température ambiante pour qu'il ramollisse.
- 2 Mettre un peu de lait dans un bol et le faire tiédir au micro-ondes. Emitter la levure dedans, mélanger et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 3 Dans le bol du robot, verser la farine, le sel, l'œuf entier et le sucre. Pétrir la pâte à petite vitesse.
- 4 Ajouter la levure et le reste du lait. Pétrir jusqu'à ce que la pâte s'homogénéise et forme une boule.
- 5 Ajouter le beurre et continuer à pétrir pour l'incorporer uniformément.
- 6 Déposer la boule de pâte dans un saladier et couvrir avec un torchon humide.
- 7 Le torchon empêchera à la pâte de sécher au contact de l'air
- 8 Laisser lever pendant une heure dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Étape 2

Façonnage

- 1 Chasser l'air de la pâte en y enfonçant le poing. Ceci permettra d'éviter l'apparition de bulles d'air dans la brioche.
- 2 Fariner le plan de travail, étaler la pâte pour obtenir un carré d'environ 30 cm de côté.
- 3 Faire fondre le beurre au four micro-ondes et en badigeonner la pâte.
- 4 Saupoudrer de sucre roux, de quatre-épices, répartir les raisins et les oranges confites sur la couche de beurre.
- 5 Rouler la pâte en boudin et la couper en 12 parties égales avec un grand couteau.
- 6 Disposer les petits tronçons de pâte dans un plat tapissé de papier sulfurisé les uns à côté des autres.
- 7 Les faire tenir debout de façon à laisser apparaître les spirales contenant les raisins.
- 8 Couvrir avec un torchon et laisser lever pendant 40 minutes à l'abri des courants d'air.

Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Faire cuire la brioche au four pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Baisser le feu et ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- 2 Badigeonner la brioche de sirop avec un pinceau, déguster tiède.