Pains, viennoiseries

Brioche à la fleur d'oranger

3h40	20 min	20 min	3h	359
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche

400 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
100 g **Beurre**
1 sachet(s) **Levure de boulanger**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la dorure et la finition

1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
5 cl **Eau**
50 g **Sucre casson**

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

1. Verser le lait dans un bol et le faire tiédir pendant quelques secondes au four micro-ondes.
2. Emietter la levure de boulanger dans le lait tiède, laisser reposer pendant 10 minutes à température ambiante.
3. Dans le saladier, verser la farine, le sucre et le sel. Mélanger et former une fontaine.
4. Ajouter les jaunes d'oeufs, la fleur d'oranger et le lait.
5. Mélanger les ingrédients.
6. Quand les éléments liquides ont été absorbés, ajouter le beurre mou et malaxer.
7. Penser à faire ramollir le beurre 2 heures à l'avance à température ambiante. Il sera plus facile à travailler.
8. Pétrir la pâte pendant 15 à 20 minutes. Elle doit se détacher des parois du saladier et ne plus coller aux doigts.
9. Couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure 30 minutes.

Étape 2

Façonnage de la brioche

1. Doubler la plaque de pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
2. Ecraser la pâte à brioche avec le poing pour chasser le gaz emprisonné.
3. Couper la pâte en 3 pâtons, les rouler en boudins.
4. Tresser les 3 pâtons.
5. Laisser de nouveau la pâte reposer pendant 1 heure et 30 minutes. Elle doit doubler de volume.

Étape 3

Cuisson de la brioche

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un bol, battre l'oeuf et l'eau.
3. Badigeonner la brioche de dorure sur toute sa surface.
4. Saupoudrer la brioche de sucre en grains.
5. Enfourner pendant 20 minutes.
6. Si la brioche dore trop vite, baisser à mi-cuisson la température à 160°C (Th.5-6) et couvrir d'une feuille de papier aluminium.

Étape 4

Dressage

1. Laisser refroidir la brioche sur une grille.
2. La trancher et la servir.