



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 Emitter 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.