

## BRIOCHE DE CHELSEA



### Ingrédients :

- 500 g de farine T45
- 1 sachet de levure Gourmandises Brioche (ou 1/2 cube de levure fraîche et 1/2 cuillère à café de sel)
- 70 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 220 ml de lait
- 1 oeuf

### Garniture :

- 30 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de sucre rapadura (vergoise blonde pour moi)

### Glaçage :

- 40 g de sucre en poudre
- 60 ml d'eau
- 5 ml d'eau de fleur d'oranger

### Préparation :

- Pétrir l'ensemble des ingrédients (pour moi au cook'in 2 minutes). La levure est tout simplement émietée au-dessus de la farine. Laisser lever pendant 1 heure.
- Dégazer et aplatir en forme de carré de 30 cm. Badigeonner avec le beurre fondu mélangé au rapadura.
- Rouler le carré sur lui-même et couper le rouleau ainsi obtenu en 12 parts égales, que vous disposerez dans le moule carré (ici tablette)
- Faire lever 30 minutes environ et enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes environ. Pendant ce temps réaliser le glaçage en faisant chauffer jusqu'à une consistance de sirop l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- A l'aide d'un pinceau, passer le glaçage sur la brioche et déguster tiède....