

Brioche des Rois aux fruits confits

Ingrédients pour 1 grosse couronne :

560g de farine
20g de levure de boulanger fraîche
16cl de lait
2 œufs
8 cs de sucre
1 cc de sel
140g de beurre
2 CS d'eau de fleur d'oranger
Bigarreaux confits, écorces de citron et d'orange confites
sucre perlé
nappage neutre

Pétrissez tous les ingrédients, sauf le beurre, pendant 5 bonnes minutes. Ajoutez le beurre détaillé en petits morceaux et pétrissez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, soit 10 bonnes minutes.

Laissez reposer dans un saladier recouvert d'un linge 30 minutes puis mettez au frais pour 1 nuit (c'est le must mais si vous ne pouvez pas, 2 heures seront un minimum).

Farinez votre plan de travail et mettez votre pâte en boule. Creusez un trou au milieu et façonnez votre couronne. Enfoncez une fève dessous.

Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez lever à nouveau 1h30.

Dorer avec un jaune d'oeuf. Parsemez de sucre perlé et enfournez à 170° environ 30min.

Laissez refroidir sur une grille.

Passez du nappage neutre sur la couronne et disposez vos fruits confits.

