

## PETITES BRIOCHES ANGLAISES



**Préparation : 25 mn**

**Repos : 1h45**

**Cuisson : 15 à 20 mn**

**Pour 8 brioches**

- 330 g de farine de blé ordinaire + 50 g
- 18 cl de lait tiède
- 11 g de levure de boulanger
- 50 g de beurre
- 1 c à café de sel
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de dés d'écorce d'orange confite
- 60 g de raisins secs
- 1/2 c à café de 4 épices en poudre
- 1/2 café de cannelle en poudre

**Pour le glaçage**

- 4 c à soupe d'eau
- 4 c à soupe de sucre en poudre

Émiettez la levure dans le lait tiédi 40 secondes au micro-onde. Découpez le beurre en dés...

Versez la farine dans le bol du robot ou la cuve de la machine à pain. Ajoutez la levure délayée, le 4 épices, la cannelle, le sel et le sucre...

Puis les dés d'écorce d'orange, les raisins secs et le beurre...

Pétrir la pâte pendant environ 8 minutes. Formez une boule et laissez reposer environ 1 heure dans un saladier couvert...

Après la phase de repos, travaillez la pâte et partagez en 8 boules...

Donnez-leur une forme carrée...

Placez sur une plaque de four légèrement farinée ou une toile siliconée...

Incisez le dessus en forme de croix et laissez reposer environ 45 minutes dans un endroit chaud...

Préchauffez le four à 180° (th.6)...

Mélangez les 50 g de farine et ajoutez un peu d'eau pour former une pâte souple sous les doigts. Étalez en un rectangle et découpez des bandelettes d'un demi centimètre de large et de la longueur de vos brioches...

Badigeonnez d'un peu d'eau et posez 2 bandelettes en croix. J'ai mis mes bandelettes sur les fentes, je me suis trompée. Il faut les placer en diagonales de manière qu'on puisse voir les fentes faites dans l'étape précédente...

Mettre à cuire pendant 15 minutes. Pour moi, elles ont cuit 20 minutes à 160° C...

Pour finir faire tiédir l'eau et le sucre. On pourra remplacer l'eau par du lait. Badigeonnez vos brioches avec ce mélange dès la sortie du four...

Laissez refroidir sur une grille avant de vous jeter dessus.