

## Briochettes à tête à l'orange

- 500 g de farine
- 7 g de levure boulangère sèche soit 1/2 paquet
- 200 g de lait tiède
- 75 g de sucre
- le zeste d'une orange mixé avec une càc de sucre
- 2 oeufs
- 75 g de beurre mou

Il suffit de mettre tous les ingrédients dans la MAP, en commençant par les ingrédients liquides (lait+zeste+la càc de sucre, oeufs, beurre mou), puis le reste.

Mettre en marche le programme "pâte" puis à la fin du programme, sortir la pâte de la cuve, en chasser l'air en l'aplatissant bien.

Diviser la pâte en douze portions de même poids.

Avec chaque boule de pâte, détacher un petit morceau de pâte pour former la petite boule du dessus de la brioche. Avec le restant, former une boule que vous déposez dans des caissettes en papier qui garnissent un moule à muffins, ou encore dans des empreintes de moules à muffins en silicone.

Avec votre doigt ou le bout du manche d'une cuillère, appuyer sur le dessus de la brioche (pas trop fort non plus !), juste pour pouvoir y déposer la petite boule de pâte.



Dorer les brioches avec du lait (ou pas!) et les laisser doubler de volume (environ 30-45 min).



Cuire de 18 à 20 min à 180°C. Surveiller les brioches doivent être dorées.

