

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRIOCHE DES ROIS

350g farine - 50g sucre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide - Garniture : 150g orange confite, citron confit, pamplemousse confit, cédrat confit - 2 càs eau de fleur d'oranger - sucre en grains - 15cl sirop de canne -

Délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du Kitchenaid muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger et les fruits confits. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Verser dans une grande boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, poser la brioche sur le plan de travail fariné. Pétrir avec les mains rapidement (2 à 3 minutes), former une boule. Faire un trou au centre et former en tournant entre vos mains petit à petit une couronne, ne pas oublier la fève. La poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Placer au centre de la brioche un cercle (à entremets) beurré à l'extérieur de 14cm. Laisser lever doucement à température ambiante (21°), cela prendra 2h00 environ. Préchauffer le four à 180° (th.6). Enfourner et cuire 30 minutes. Sortir, démouler au bout de 10 minutes. Badigeonner toute la brioche de sirop de canne, coller les grains de sucre en appuyant avec les mains, décorer à sa guise.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr