



Le Miam d'Emilie



Boulangerie > Brioche tressée à la fleur d'oranger & sucre perlé



Pour 1 brioche

Brioche tressée à la fleur d'oranger & sucre perlé

Temps de préparation : 10minutes.
Temps de cuisson : 23minutes.

Mode de cuisson :

- 1 oeuf
- 1 CàC eau de fleur d'oranger
- 1 CàC sel
- 30g sucre
- 1 CàS levure boulangère déshydratée

- 1 CàC eau de fleur d'oranger
- 1 CàC sel
- 30g sucre
- 1 CàS levure boulangère
- pour la "dorure" : 1 oeuf d
- sucre perlé
- lait (environ 80ml)
- 250g farine
- 50g beurre

Quoi de mieux pour un bon ptit déjeuner de we qu'une brioche! Pour moi, le top du top pour une brioche, c'est les perles de sucre sur le dessus. Ça craque sous

la dent, j'adore ça ! Si en plus la brioche a un tout léger petit goût de fleur d'oranger... je suis aux anges ! MMMMiamm
Une recette toute simple, à la portée de tous pour un résultat bluffant! Il faut juste faire preuve d'un peu de patience en la laissant lever tranquillement pendant plusieurs heures.
L'utilisation d'une machine à pain, ça permet tout de même de gagner du temps et de l'énergie puisque pas besoin de pétrir la pâte, elle travaille toute seule ! mais cette recette est tout aussi faisable si tu n'en as pas, il te faudra juste un peu plus d'huile de coude ;) Bon bien sûr si on veut faire autre chose qu'une brioche carrée, il faut travailler un peu quand même lol
Mais le résultat, parle de lui-même, ça vaut vraiment le coût de se donner un tit peu de mal. Et au goût, cette brioche me fait encore saliver! Ce moelleux et ce goût ... en plus, elle est même pas grasse :P

Préparation de la pâte

Mettre dans la cuve de la MAP les ingrédients dans cet ordre :

- 1 oeuf battu en omelette que l'on complète avec du lait jusqu'à obtenir 130 ml de mélange oeufs + lait (soit environ 80 ml de lait)
- l'eau de fleur d'oranger
- le beurre en petits morceaux
- une partie seulement de la farine donc 125g
- le sucre (attention recette peu sucrée, donc si tu ne rajoutes pas de sucre perlé, il faut en mettre plus ici)
- le sel
- recouvrir du reste de farine donc 125g (pour pas que la levure soit en contact avec le sel)
- ajoute la levure déshydratée

Lance le programme "pâte" de ta MAP (environ 1 h30)

Préparation de la tresse

Une fois le programme terminé, sors la pâte et pose là sur un plan de travail fariné, Ecrase-la pour enlever les bullés d'air (aplatis la pâte, plie la)
Puis divise cette belle pâte en 3 parts égales.

(Si tu n'as pas toute une nuit pour les faire lever, pour accélérer la poussée: couvre les pâtons d'un torchon humide pendant 15 min)

Roule ces bouts de pâte en boudins de 35 cm de long.

Pose 3 boudins côte à côte et tresse-les.

Soude les extrémités de la tresse en écrasant les 3 bouts de la tresse ensemble, puis replie les dessous.

Pose la brioche tressée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
Laisse reposer une nuit (ou au minimum quelques heures)

Cuisson de la brioche

Préchauffe le four à 170°C.

Dans un bol, fouette 1 oeuf avec 2 cuillères à soupe d'eau et à l'aide d'un pinceau, dore les nattes de ce mélange.
Décore de sucre en grains.

Faire cuire 23 minutes et laisse refroidir sur une grille.

+++

Tu peux varier les arômes en remplaçant la fleur d'oranger par du rhum, de l'amande amère, ... mais aussi en remplaçant les perles de sucres par des pépites de chocolat par exemple.