

bru62



Pour la brioche il faut

250 g de farine

100 g de sucre

1 oeuf

10 cl de lait

15 cl d eau

80 g de beurre

20 g de levure fraîche boulanger 80 g de fruits confits

5 cl de fleurs d'oranger

Dans un bol délayer la levure avec l eau et le lait .

Ajouter la farine, sucre, oeuf, mélanger le tout et ajouter une pincée de sel et une fois la pâte formée ajouter le beurre pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Une fois lisse, ajouter fruits confits et fleurs d oranger puis remélanger .

Laisser reposer une heure, puis faire un dégazage sur un plan de travail fariner, puis diviser en deux boules identiques afin de faire des galettes.

Faire un trou o milieu pour obtenir une couronne a faire avec vos mains.

Incorporer la fève par dessous, laisser pousser doublage de volume, dorer avec un jaune d oeuf , cuire 20 mn a 180.

Laisser refroidir , napper la brioche avec un nappage abricot et parsemer avec le sucre autour et fruits dessus.

Bonne dégustation ?.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)