

Brioche à la fleur d'oranger

Mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir à la main ou au robot):

- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 3 cs de fleur d'oranger
- 5 cs de sucre roux
- 1 cs de sucre vanillé
- 1 cc de sel
- 150 g de beurre à température ambiante
- 500 g de farine
- 2 cc de levure de boulanger déshydratée



Lancer le programme "pâte".

À la fin du programme, sortir alors le pâton de la cuve et le dégazer sur le plan de travail. Façonner la brioche selon vos envies (ici une tresse à 4 brins) et la déposer sur la plaque du four couverte d'un tapis de cuisson ou de papier sulfurisé. Je l'ai placée dans un [cadre en inox](#) pour éviter qu'elle ne s'étale trop. Laisser doubler de volume dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.

Badigeonner de lait et enfourner dans le four froid (s'il est à chaleur tournante, sinon préchauffer) et laisser cuire 20 min à 180°.

À la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>