

## Brioche tressée

Mettre dans la cuve de la MAP (ou du robot, ou encore pétrir à la main):

- 190 g de lait tiède
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 2 oeufs
- 85 g de sucre
- 1 cc de sel
- 100 g de beurre mou
- 585 g de farine
- 1 sachet de levure déshydratée



Lancer le programme "pâte".

À la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Diviser la pâte en 3 morceaux et les façonner en longs boudins. Les tresser ensemble et déposer la natte obtenue dans un moule à manqué. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 1h.

Badigeonner de lait et enfourner dans le four froid et laisser cuire 20-25 min à 180° (si le four n'est pas à chaleur tournante, préchauffer à 180°).

Préparer un sirop en faisant bouillir dans une casserole 60 g d'eau avec 40 g de sucre et 1 cs d'eau de fleur d'oranger. Le sirop doit napper la cuillère et commencer à figer. En badigeonner la brioche à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.



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