

# Brioche de Chelsea



## INGREDIENTS

500 g de farine T45  
1/2 cac de sel  
1/2 cube de levure fraîche  
70 g de sucre en poudre  
50 g de beurre  
220 ml de lait  
1 œuf

garniture:

30 g de beurre fondu  
2 cuillères à soupe de  
sucre rapadura

glaçage:

40 g de sucre en poudre  
60 ml d'eau  
5 ml d'eau de fleur  
d'orange

## PREPARATION \*

1. Pétrir l'ensemble des ingrédients. (pour moi au cook'in 2 minutes). La levure est tout simplement émiettee au-dessus de la farine
2. Laisser lever pendant 1 heure.
3. Dégazer et aplatir en forme de carré de 30 cm. Badigeonner avec le beurre fondu mélangé au rapadura.
4. Rouler le carré sur lui-même et couper le rouleau ainsi obtenu en 12 parts égales, que vous disposerez dans le moule carré (ici tablette)
5. Faire lever 30 minutes environ et enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes environ.
6. Pendant ce temps réaliser le glaçage en faisant chauffer jusqu'à une consistance de sirop l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter l'eau de fleur d'orange.
7. A l'aide d'un pinceau, passer le glaçage sur la brioche et déguster tiède...