

Brioche Tressée



INGREDIENTS

20 g de levure fraîche soit 1/2 cube

60 g de beurre

100 ml de lait

1 oeuf

290 g de farine

50 g de sucre

1/2 cuillère à café de sel

25 ml d'eau de fleur d'oranger

sucre perlé

1 jaune d'oeuf pour la dorure

PREPARATION au COOK'IN®

1. Mettre le lait, le beurre et la levure dans le bol. 30 secondes 40°C, vitesse 2 puis 1 minute vitesse 2

2. Sous vitesse 3, ajouter l'oeuf.

3. Ajouter la farine, le sucre, sel et l'arôme. Pétrin 3 minutes

4. Laisser pousser dans le bol ou si vous enlevez la pâte du bol, à l'abri des courants d'air, sous un torchon pendant 1h au moins, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. (cela va vite dans le bol)

5. Rompre la pâte et la façonner (3 boudins que l'on tresse sans serrer) et poser la tresse sur un Silpat. Dorer la brioche avec le jaune d'oeuf et laisser pousser 1 heure.

6. Préchauffer le four à 170°C et redorer la brioche une deuxième fois puis mettre le sucre perlé.

7. Faire cuire pendant une vingtaine de minutes environ.