

Couronne briochée à al fleur d'oranger



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 2 oeufs + lait = 175 g
- 4 cs de sucre
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 1 bonne pincée de sel
- 70 g de beurre mou
- 350 g de farine T55
- 1 cc 1/2 de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Façonner une boule puis percer le centre avec un doigt. Élargir progressivement avec les deux mains pour former une couronne. La déposer la plaque du four (tapissée de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive).

Laisser lever dans un endroit tiède pendant 1h.

Badigeonner de blanc ou de jaune d'oeuf et saupoudrer de sucre perlé.

Enfourner à four froid, chaleur tournante, pendant 18 min à 180° (si votre four ne fait pas chaleur tournante, le préchauffer à 190°).

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

