

## **Brioche royaume**

### **Ingrédients pour une brioche:**

280 g farine  
10 g de levure de boulanger fraîche  
80 ml d'eau tiède  
1 oeuf (65 g environ)  
4 cuillères à soupe de sucre  
1/2 cuillère à café de sel  
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger  
60 g de beurre mou

### **Réalisation:**

Mettre dans le bol d'un robot la farine, le sucre ainsi que la levure diluée dans l'eau tiède au milieu de la farine, pétrir quelques instants. Ajouter l'oeuf, le sel et la fleur d'oranger, pétrir 10 minutes et ajouter le beurre en petits morceaux.

Faire lever la pâte dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que celle-ci double de volume.

Façonner la pâte en une couronne avec un trou assez grand au milieu, puis laisser lever à nouveau jusqu'à ce que celle-ci double de volume. Badigeonner de lait et saupoudrer de sucre perlé.

Enfourner à four froid réglé sur 150°C pendant environ 20/25 minutes.