

Briochettes au citron et fleur d'oranger

Pour 6 briochettes

250g de farine

38g de levain liquide

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

Le zeste d'un citron

Sucre en grain

1 jaune d'œuf pour la dorure

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre, l'eau de fleur d'oranger et le zeste râpé environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte divisez-la en 6 pâtons, donnez leur la forme d'une boule et laissez-les reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

A la fin de ce temps de repos roulez les pâtons sous la paume de la main pour former des petits boudins ventrus. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dorez-les à l'œuf battu et laissez les pousser pendant 1h30.

Préchauffez le four à 170°C. Dorez de nouveau vos briochettes avec un jaune d'œuf battu et donnez 3-4 coups de ciseaux sur le dessus de la pâte, parsemez de sucre en grain avant d'enfournez à 170°C pendant 15 minutes.