***Brioche orange-fleur d'oranger***

***Ingrédients pour 6 à 8 personnes***

250g de farine

40g de sucre

1 cuil à café rase de sel

10g de levure fraîche de boulanger

4 œufs

190g de beurre mou

le zeste râpé de 2 oranges

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

1 œuf battu pour la dorure

sucre en grain

écorces d'oranges confites

Cassez les œufs dans un grand bol, battez-les et délayez-y la levure.

Dans le bol du robot versez la farine, le zeste d'orange, l'eau de fleur d'oranger, le sucre et le sel, lancez le pétrissage et ajoutez le mélange œufs-levure. Quand cette pâte est homogène et commence à se décoller des parois, incorporez le beurre coupé en morceaux. Continuez le pétrissage à vitesse moyenne pendant encore 5 minutes pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Laissez la pâte dans le bol du robot, couvrez-la et laissez-la reposez pendant 1h30 à température ambiante, elle va alors doubler de volume.

Quand la pâte à bien gonflée, déposez-la sur un plan de travail bien fariné, rabattez-la et reformez une boule. Déposez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et couvrez-la d'un film alimentaire avant de la laisser reposer au frigo pendant 2h30 à 3h.

A la sortie du frigo, reformez une boule avec votre pâte et déposez-la dans un moule beurré, dorez-la à l’œuf battu et laissez-la gonfler pendant 2h à température ambiante.

Préchauffez le four à 170°C.

Repassez une couche de dorure sur la brioche, saupoudrez-la de sucre en grains et de morceau d'écorces d'oranges confites et enfournez à 170°C pendant 35 à 45 minutes selon votre four.