

Ma Brioche à l'Eau de Fleur d'Oranger et au Sucre

<http://www.lafeecreative.com/2020/12/ma-brioche-a-l-eau-de-fleur-d-oranger-et-au-sucre..html>



Une brioche moelleuse pour le petit-déjeuner ... Miam !!

Attention, il faut compter 4 heures de temps de pousse pour la pâte.

Ingrédients :

300 g	Farine tamisée T45
50 g	Sucre en poudre (je mets du sucre roux pour un goût encore meilleur)
3 + 1	Œufs (3 pour la préparation, 1 pour la dorure)
30 g	Lait tiède
3 g	Sel fin
12 g	Levure de boulanger (fraîche)
140 g	Beurre mou
20 g	Eau de Fleur d'Oranger
20 g	Sucre en grain (celui qu'on met sur les chouquettes)

Instructions :

1. Dans le bol de votre batteur (crochet de pétrissage), mettre la farine, les œufs, le lait, l'eau de fleur d'oranger, le sel, le sucre et la levure – attention, sel et levure ne doivent pas entrer en contact. Je dissous ma levure dans le lait afin de pouvoir l'introduire plus facilement dans mon appareil à brioche.
2. Laisser pétrir à vitesse lente jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Ajouter le beurre en morceau et laisser pétrir 20 min à vitesse moyenne (moi je le mets sur 3-4). La pâte va se décoller sur bol mais il faut impérativement pétrir 20 min ! C'est ce qui fait le secret d'une brioche aérienne.
4. Filmer au contact et laisser pousser 2h à température ambiante. Il faut éviter les courants d'air
5. Au bout des 2h, dégazer la pâte en la travaillant à la main.
6. La filmer et la placer 10 min au congélateur (ou 1h au réfrigérateur).

7. Beurrer un moule à manqué.
8. Récupérer la pâte et la diviser en 7 morceaux d'environ 100g.
9. Former une boule avec chaque morceau de pâte et les placer dans le moule. Elles doivent se toucher entre elles mais ne pas être collées aux parois du moule.
10. Laisser pousser à nouveau 2h à température ambiante. Pas besoin le couvrir mais éviter les courants d'air – *j'y mets tout de même un torchon pour éviter que des insectes ou autre, viennent se déposer dessus.*
11. Préchauffer le four à 170°C.
12. Badigeonner la brioche délicatement avec l'œuf entier battu.
13. Parsemer de sucre en grains.
14. Enfourner 30 min en surveillant la cuisson. Si la brioche cuit trop vite, ne pas hésiter à la recouvrir d'aluminium.
15. Laisser refroidir et démouler sur une grille.
16. La laisser sécher quelques heures avant de la mettre dans une boîte hermétique pour prolonger sa conservation.