

Mon Royaume

<http://www.lafeecreative.com/2020/03/tout-un-royaume.html>



L'épiphanie demeure une tradition profondément ancrée en Provence. Elle fait partie intégrante des Fêtes de Noël qui se terminent pour la Chandeleur.

La Brioche servit à l'occasion des Rois se nomme le Royaume.

Ingrédients :

400 g	Farine tamisée
170 g	Beurre pomme
4	Œufs + 1 jaune pour la dorure
30 g	Sucre
10 g	Levure de boulanger (fraîche)
30 ml	Lait ou eau tiède
6 g	Sel fin + 1 pincée pour la dorure
5 cl	Eau de fleur d'oranger
1 zeste	Orange non traitée (facultatif)
1 zeste	Citron non traité (facultatif)
100 g	Fruits confits – décor
30 g	Sucre grains ou sucre perlé – décor

Instructions :

1. Dans le bol de votre batteur (crochet de pétrissage), mettre la farine, le sucre et le sel.
2. Diluer la levure dans le lait. L'ajouter à la farine avec les œufs, l'eau de fleur d'oranger (et les zestes)
3. Laisser pétrir à vitesse lente environ 3 minutes - jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter le beurre en morceau et laisser pétrir 5 minutes à vitesse moyenne (moi je le mets sur 3-4).
5. Filmer au contact et laisser reposer 2 heures à température ambiante – elle doit doubler de volume.
6. Ensuite, déposer la pâte dans un plat, filmer au contact et mettre au réfrigérateur au moins 6 heures – dans l'idéal une nuit.

7. Lorsque la pâte est refroidie, la déposer sur un plan de travail fariné, faire une boule et la travailler afin d'éliminer les gaz de fermentation – c'est l'action de dégazer.
8. Former une boule que vous devez fariner à deux reprises.
9. Déposer sur votre plaque de cuisson – comme ça, une fois façonnée vous n'aurez plus à la manipuler.
10. Creuser un trou au milieu de la boule pour former une couronne.
Fariner si nécessaire pour que la pâte n'attache pas – le trou central doit être suffisamment large pour qu'il ne se referme pas à la cuisson.
11. Dorer avec un mélange œuf et sel. Insérer la fève. Décorer avec fruits confits et sucre en grains.
12. Recouvrir d'un torchon propre et laisser pousser encore 1 heure dans une pièce chaude.
13. Faire cuire dans un four préchauffé à 180 °C ou Th 6 pendant environ 20 minutes.