

Brioche à la Fleur d'Oranger et au Sucre Perlé

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- LEVURE DE BOULANGER	30g
- FARINE	500g
- SUCRE SEMOULE	100g
- SEL	1 pincée
- OEUF(S)	2
- BEURRE	70g
- LAIT	120 ml
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	60g
- SUCRE PERLÉ	100g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs : levure, farine, sel et sucre semoule.
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez les œufs, puis le beurre, le lait et 1 fleur d'oranger.
- Sélectionnez "Basic" - option "Dough".
- Appuyez sur "Start" (2 h 20 min).

- Après ce temps, sortez la pâte du moule. Intégrez-y le sucre perlé.
- Placez la pâte dans un moule à manquer beurré-fariné et laissez encore reposer à couvert pendant 1 heure.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez le jaune d'œuf avec le lait. Badigeonnez le dessus de la brioche de ce mélange.
- Enfourez pendant 25 minutes.
- Laissez refroidir avant dégustation.

