

Brioche Buchty à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 6 heures

Ingrédients:

- LEVURE DE BOULANGER	25g
- SUCRE SEMOULE	100g
- LAIT	80 ml
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- FARINE	500g
- SEL	1 pincée
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	2 c à soupe
- SUCRE PERLÉ	3-4 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- LAIT	1 c à soupe



Recette:

- Dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine, versez le lait avec les 100g de sucre. Ajoutez la levure émiettée. Programmez 3 minutes/37°C/vitesse 1.
- Ajoutez ensuite la crème et les œufs fouettés. Poursuivez le programme 3 minutes/37°C/vitesse 1.
- Introduisez alors la farine et le sel.
- Pétrissez (programme) 1 minute 30 secondes/vitesse 4.
- Repoussez la pâte au fond du bol, ajoutez la fleur d'oranger et relancez encore 2x le programme de pétrissage 1 minute 30 secondes/vitesse 4.
- Placez alors la pâte (collante) dans un grand plat et surmontez d'un linge propre. Laissez pousser pendant 5 heures (mieux, une nuit).
- Après ce temps, dégazez la pâte pendant au moins 1 minute en farinant bien vos mains et le plan de travail.
- Coupez alors des pâtons de 65g environ pour en obtenir 16.
- Beurrez et farinez légèrement un moule à manqué rond (diamètre : 22 à 23 cm).
- Avec les 16 pâtons, formez alors 8 pâtons en les regroupant 2 à 2 en les déposant dans le moule : celui du centre d'abord pour les 7 autres pour former le cercle.
- Laissez encore pousser sous un linge propre pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 150°C avec un plat rempli d'eau dans le fond.
- Mélangez le jaune d'œuf avec la cuillère à café de sucre et le lait. Badigeonnez les boules de pâte de ce mélange puis répartissez le sucre perlé sur l'ensemble de celles-ci.
- Enfournez pour 35-40 minutes (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau) puis terminez par 3 minutes à 250°C pour colorer le sommet.
- Sortez du four, laissez refroidir puis démoulez délicatement.