

## BRIOCHE SICILIENNE



*Temps de préparation: 1h 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 600g Farine "Manitoba"
- 300g Lait demi-écrémé
- 100g Sucre
- 80g Beurre
- 10g Sel
- 1 cube Levure boulangère
- 1 sachet Sucre vanillé
- 1 Zeste citron
- 1/2 Zeste orange
- 1cs Miel

### Préparation:

- Placer le lait, la levure, le miel et le sucre dans le bol mélanger 1 min / 37° / vitesse 3.
- Ajouter la farine, le sel, le sucre vanillé et les zestes dans le bol et pétrir 5 minutes. Pendant ce temps placer petit à petit le beurre par l'orifice du couvercle.
- Placer la pâte dans un saladier puis recouvrir d'un torchon et laisser doubler de volume pendant 1 heure.
- Former les 10 grosses boules puis 10 petites boules
- Faire un trou à l'aide de votre pouce dans le milieu de la grosse boule puis y placer la petite dedans.
- Placer les brioche sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Badigeonner du jaune d'oeuf puis placer dans le four ETEINT, pendant 1 heure.
- Puis préchauffer le four à 180°. Une fois le four chaud. Enfournier 20 minutes les brioche