

COURONNE DES ROIS



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 300g Lait
- 120g Beurre
- 20g Levure boulangère
- 60g Sucre
- 1cc Sel
- 1 Jaune d'oeuf
- 30g Amandes effilées
- 550g Farine spécial Tresse

Préparation:

- Mettre 300g lait, 120g beurre, 20g levure boulangère 60g sucre dans le bol mélanger 3 min / 37° / vitesse 2.
- Ajouter 550g farine, 1cc sel puis pétrir 3 minutes
- Faire une boule puis la placer dans le saladier. Couvrir d'un torchon et le placer dans un endroit chaud pendant 1 h. La pâte doit doubler de volume.
- Faire 16 boules de la même taille. Puis former les deux couronnes sur une plaque de cuisson. Les recouvrir avec un linge puis les laisser lever encore 30 minutes
- Préchauffer le four à 180°
- Badigeonner à l'aide d'un pinceau d'un jaune d'oeuf et saupoudrer d'amande effilées ou de sucre

- Enfourner pendant 30 minutes à 180°