BRIOCHE EXTRA MOELLEUSE

Temps de préparation: 3h - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 160g Lait
- 20g Levure boulangère fraîche
- 80g Sucre en poudre
- 500g Farine
- 100g Beurre demi sel
- 1cs Fleur d'oranger
- 3 Oeufs

Préparation:

- Mettre 160g de lait, 20g levure de boulangerie et 80g de sucre dans le bol et cuire 5 min/ 37° / vitesse 2
- Ajouter 500g de farine, 2 oeufs entier, puis la moitié du beurre = 50g Pétrir 5 minutes

A la moitié de temps rajouter le reste du beurre

- Ajouter 1cs de fleur d'oranger puis Pétrir/ 5 min
- Placer la pâte dans un saladier et laisser reposer 2 heures
- Dégazer la pâte, puis former vos 3 boudins et former votre tresse.
- Beurre un grand moule à cake et placer la tresse à l'intérieur. Recouvrir d'un linge puis laisser poser 1 heure.
- Préchauffer le four à 200°: A l'aide d'une fourchette batteur votre oeuf dans un petit bol puis ajouter 1cc de fleur d'oranger puis badigeonner votre brioche et si vous le souhaiter ajouter du sucre ou pépites de chocolat sur le dessus
- Placer au four 10 minutes à 200° puis baisser le four à 160° et laisser cuire encore 15 minutes.

Si vous souhaiter que votre brioche ne soit pas trop dorée la placer tout en bas du four

- Attendre que la brioche soit refroidie pour la démouler

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com