

BRIOCHE BUCHTY



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 500g Farine
- 120g Lait
- 110g Sucre
- 200g Crème fraîche
- 20g Levure fraîche
- 2 Oeufs
- 1cc Fleur d'oranger
- à volonté Sucre glace

Préparation:

- Mettre 120g de lait, les 2 oeufs, 20g de levure fraîche dans le bol, programmer 2 minutes /37°/ vitesse 2
- Ajouter 500g de farine, 110g de sucre, 1cc de fleur d'oranger, 200g de crème fraîche et 1cc de sel Pétrir / 5 minutes
- Faire monter 90 minutes dans un récipient
- Former les boules et les placer dans le moule beurrer, recouvrir d'un linge et laisser monter 1 h
- Préchauffer le four à 160°

- Placer au four 30 minutes. Faire refroidir dans les moules
- Saupoudrer de sucre glace