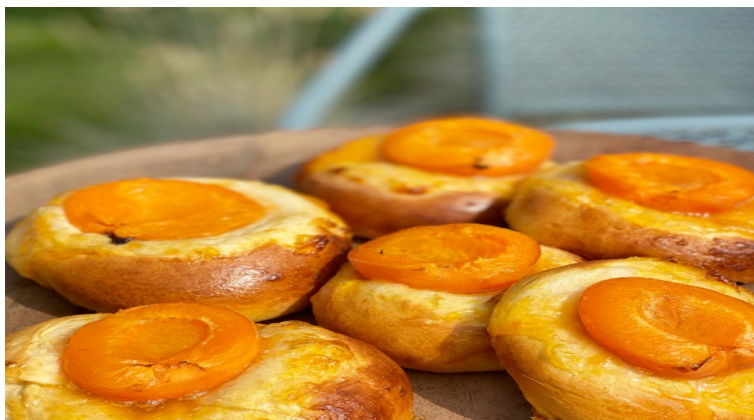


BRIOCHES à L'ABRICOT



Temps de préparation: 2h 25mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 150g Lait entier
- 15g Levure boulangère fraîche
- 300g Farine de blé
- 4g Levure chimique
- 1 Zeste orange BIO
- 1 pincée Sel
- 45g Sucre
- 1cc Vanille en poudre
- 1 Oeuf
- 50g Beurre mou
- 1 Confiture d'abricot
- 4 Abricots
- 1 Jaune d'oeuf

Préparation:

- Dans le bol, verser 150g de lait et 15g de levure de boulanger fraîche. Faire chauffer 2 min 30/37°C/vitesse 2.
- Ajouter 300g de farine, 4g de levure chimique, le zeste d'une orange BIO, 1 pincée de sel, 45g de sucre, 1 cc de vanille en poudre et l'œuf entier, puis pétrir Pétrin 3 min
- Ajouter 50g de beurre coupé en morceaux et pétrir de nouveau Pétrin 5 min. La pâte doit être lisse et légèrement molle. Déposer la pâte dans un saladier, couvrir d'un torchon et laisser reposer 1 h dans un endroit tiède.
- Dégazer la pâte en la malaxant, la déposer sur un plan de travail fariné et la diviser en huit pâtons. Former des boules entre les mains légèrement farinées. Les déposer sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson et les aplatir avec le bout des doigts.
- Couvrir d'un torchon et laisser reposer 30 min.
- Préchauffer le four à 180 °C . À l'aide de la base d'un verre fariné, former des creux dans les pains, y mettre 1 c. à soupe de confiture, puis 1/2 abricot dans chaque creux.
- Badigeonner les côtés des pains de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine. Enfourner pour 15 à 20 min, les pains doivent être bien gonflés et légèrement dorés.