BRIOCHE SICILIENNE

Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 11

Ingrédients:

- 200g Eau
- 15g Levure fraîche
- 1/2 Citron
- 1/2 Orange
- 2 Oeufs
- 600g Farine (Manitoba)
- 10g Sel
- 60g Beurre doux
- 100g Lait
- 130g Sucre

Préparation:

- Dans le bol: Mettre 200g d'eau avec 15g de levure fraîche faire fondre 2min/37°/Vitesse 2

- Rajouter 600g de farine (Manitoba) 100g de lait, un oeuf, 130g de sucre, le zeste d'une demi orange ainsi que le zeste d'un demi citron Pétrin 2 minutes
- Rajouter 60g de beurre coupé en morceaux, 10g de sel puis Pétrin 2 minutes
- Placer dans un récipient recouvrir par un film transparent puis laisser lever 2heures.
- Préchauffer le four à 200°: Former des boules de 100g puis des petites boules de 20g
- Placer les grosses boules sur une place de cuisson préalablement recouverte de papier cuisson. Puis à l'aide du pousse faire un creux au milieu de la boule puis y déposer la petite boule. Laisser lever 30 minutes
- Mélanger un petit peu de lait dans un jaune d'oeuf (Pas trop de lait sinon les brioches ne vont pas être dorées.) Puis badigeonner les brioches
- Enfourner les brioches à 200° pendant 40 minutes (Tout dépend votre four, il ne faut pas que vos brioches soient trop dorées)

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