

## BRIOCHE à LA CANNELLE



*Temps de préparation: 2h 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 200g Lait
- 15g Levure fraîche
- 500g Farine
- 1 pincée sel
- 90g Sucre en poudre
- 4 + 1 pour la dorure Jaunes d'oeuf
- 125g Beurre demi-sel
- 1cs Eau de fleur d'oranger
- 2cs Cannelle en poudre
- 30g Sucre vanillé Thermomix®
- 40g Beurre mou

### Préparation:

- Mettre le lait, la levure, la farine, le sel, le sucre et 3 jaunes d'œufs dans le bol puis pétrir 5 minutes.

- Ajouter le beurre et l'eau de fleur d'oranger, puis pétrir /10 minutes.

Transvaser la pâte dans un saladier fariné, recouvrir d'un torchon ou d'un film alimentaire. Laisser reposer 1 heure minimum à température ambiante.

Tapisser une plaque de four avec du papier cuisson.

- A la fin de la 1ère pousse, transvaser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la rabattre à la main pour en chasser le gaz. Etaler la pâte en un grand rectangle 40cmX25cm à l'aide d'un rouleau à pâte.

- Faire fondre le beurre et l'étaler à l'aide d'un pinceau sur la pâte, saupoudrer avec la cannelle, et le sucre vanillé.

- Rouler la pâte en rouleau assez serré dans le sens de la longueur de façon à obtenir un long boudin de 40 cm. Couper le boudin obtenu en deux dans la longueur en s'arrêtant à 3-4 cm de l'extrémité.

Disposer le côté soudé en haut puis torsader les brins libres ensemble en veillant à ce que la garniture soit toujours en fait. Arranger la torsade en forme de couronne.

□

- Poser la couronne sur la plaque. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1 heure.

- A la fin de la 2ème pousse poser un petit récipient d'eau dans le bas du four et préchauffer ce dernier à 180°

- Mettre le jaune d'œuf dans un récipient avec un peu d'eau et le battre à la fourchette.  
Dorer la brioche, à l'aide d'un pinceau de cuisine.

- Enfourner et cuire 20 minutes à 180°

Baisser ensuite la température du four à 150° et prolonger la cuisson 20 minutes.

Sortir la brioche du four et la laisser refroidir sur une grille avant de la déguster.