

La brioche pour la rando

Ingrédients :

- 330 g farine
- 10 g de levure de boulanger (ou un sachet)
- 20 g de sucre
- 6 g de sel
- 4 œufs
- 170g de beurre ramolli

Facultatif :

- 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 zeste de citron
- Ecorces de citron confites

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure, puis les œufs et le parfum (eau de fleur d'oranger, zeste de citron). Mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte ferme et élastique.

Pétrir environ 5 min. Il faut que la pâte se décolle de la paroi du récipient.

Ajouter le beurre ramolli et bien l'incorporer à la pâte. Ajouter les écorces de citron confites. Recouvrir la pâte d'un torchon et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Casser la pâte, et la placer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, la mettre sur une planche farinée, l'étendre et la plier en 4 (à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et en souplesse). Tourner la pâte et recommencer 2 fois. Former un boudin, couper environ 5 morceaux, les placer verticalement dans un moule à cake, ou former une couronne sur une plaque à pâtisserie. La laisser gonfler (environ 1H30)

Cuire 25 à 30 min, à 170°C

Laisser refroidir, badigeonner de nappage (confiture abricot) et décorer de grain de sucre.

La