

La brioche de Noël de l'Atelier P1

La recette

Ingrédients pour 4 personnes

- farine de blé T55
- levain de blé
- 1 œuf
- crème épaisse
- fleur d'oranger
- sucre
- beurre
- orange citron gingembre confis, poudre d'amandes

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux durant 2 min.

Laisser refroidir, saupoudrer de sel et de sucre puis y verser l'eau de fleur d'oranger. Battre les œufs entiers dans un bol et les mélanger à la préparation.

Ajouter la farine et la levure et bien mêler le tout.

Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et placer la pâte en forme ovale. Mettre le jaune d'œuf dans un bol, diluer avec un peu d'eau et de sucre glace. Badigeonner la surface de la pâte et enfourner pendant 30 min.

Décorer la brioche avec les fruits confis après la cuisson et laisser refroidir.

ATEL
IER
P1

