 **Brioche des Rois**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/brioche-des-rois-035.jpg) **Pour 1 grosse brioche ou 2 petites :**

**- 2 œufs + 15 g de rhum + 15 g d'eau de fleur d'oranger + lait = 300 g    
- 1 càc de sel   
- 25 g de levure fraîche ou 2 càc de levure lyophilisée   
- 450 g de farine T55 ou T 45   
- 2 càc de zeste de citron   
- 2 càc de zeste d'orange   
- 75 g de sucre en poudre   
- 75 g de beurre   
- 1 blanc d'œuf légèrement battu pour dorer   
- fruits confits en dés - sucre en grains**

* Poser la cuve de la MAP sur la balance.
* Mettre les œufs, le rhum, l'eau de fleur d'oranger et ajouter du lait pour obtenir 300 g d'ingrédients.
* Ajouter le sel, la farine, les zestes, le sucre et le beurre mou.
* Faire un puits et ajouter la levure.
* Lancer le programme "pâte" (1h20mn).
* À la fin du programme, sortir la pâte sur le plan de travail fariné.
* On peut à ce moment partager le pâton en 2 pour faire 2 brioches.
* Former un rectangle long et pas très large. Saupoudrer de quelques fruits confits et placer les fèves.
* Rouler pour faire un long boudin.
* Mettre en couronne sur la plaque.
* Couvrir et laisser lever environ 60 mn. La pâte doit bien gonfler.
* Dorer au blanc d'œuf. Parsemer de fruits confits et de sucre en grains.
* Mettre au four préchauffé à 170° (chaleur étuvée pour moi) pendant 35 mn environ (à vérifier).
* Laisser refroidir sur grille avant de déguster.