

## Brioche pour Gina



Pour une belle et grosse brioche

- 2 càs d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de raisins secs
- 2 jaunes d'œufs
- 150 ml de lait Ribot
- ½ càc de sel
- 350 g de farine T 55
- 1 càs de levure sèche de boulanger
- 40 g de cassonade
- 20 g de sucre vanillé
- 80 g de beurre
- un peu de lait et de sucre glace

1 moule à cake de 25 x 9 cm

Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)

**Rincer les raisins secs** et les mettre dans un bol. Les couvrir d'eau bouillante et les laisser gonfler quelques minutes.

Égoutter les raisins, les remettre dans le bol avec l'eau de fleur d'oranger.

Laisser macérer le temps de préparer la pâte.

**Si vous voulez préparer la pâte dans la MAP :**

**Déposer dans la cuve** les jaunes d'œufs, le lait et le sel.

Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.

Saupoudrer avec le sucre et éparpiller le beurre en parcelles.

Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.

À la fin du programme, ajouter dans la cuve les raisins et l'eau de fleur d'oranger qui n'a pas été absorbée.

Remettre en route quelques secondes, le temps d'intégrer les raisins à la pâte.

### Si vous voulez préparer la pâte à la main ou dans le robot :

**Mettre la farine** mélangée à la levure et au sucre dans le saladier ou dans la cuve du robot.  
Faire un puits et y déposer les jaunes d'œufs, le lait et le beurre.  
Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule et devienne élastique.  
Ajouter les raisins et pétrir encore quelques secondes pour les intégrer.

### Dans les deux cas :

**Déposer la pâte** sur le plan de travail fariné.  
Séparer le pâton en 8 morceaux de 95 g environ et en faire des boules.  
Les déposer dans le moule.

**Couvrir** et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (vu la chaleur, il a fallu une demie-heure ce jour là).  
Badigeonner de lait au pinceau et poudrer d'un voile de sucre glace.

**Enfourner** pour 35 à 40 minutes.  
Démouler la brioche et la laisser refroidir sur une grille.

**Attendre** qu'elle soit bien froide pour la découper et se régaler.