

Brioche rhum-orange



Pour une grosse brioche

- 220 g de lait
- 2 œufs entiers
- 1 càc de sel - 2 càs de rhum
- 600 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 sachets de briochin
- 100 g de beurre
- 80 g d'écorces d'oranges en dés
- 1 jaune d'œuf ou un peu de lait pour dorer - sucre en grains.

Un moule à manqué beurré de 26 cm de diamètre

Mettre dans l'ordre, le lait, les œufs battus, le sel, le rhum (on peut remplacer par de l'eau de fleur d'oranger ou du sucre vanillé). Disposer la farine, faire un puits et poser la levure.

Parsemer de sucre tout autour et disposer le beurre mou en dés.

Mettre la MAP en route programme pâte.

Lorsque le pâton commence à se former ajouter les dés d'écorces d'orange.

Laisser le programme se dérouler jusqu'au bout (1h15 pour moi).

Lorsque le pâton est prêt le poser sur le plan de travail et le dégazer.

Le couper en 9 boules d'environ 140 g chacune. Disposer les boules dans un moule.

Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Badigeonner de jaune d'œuf ou de lait et saupoudrer de sucre en grains.

Mettre au four à 180° : **J'ai démarré la cuisson à four froid et j'ai laissé 35 mn.**

Vérifier la cuisson et démouler sur une grille.