

Brioche facile à la fleur d'oranger



Pour commencer de bon matin je vous propose une dééélicieuse brioche maison ! Une belle et bonne recette qui vient de chez Edda du sublime blog "[Un déjeuner au soleil](#)". Une brioche toute simple à réaliser et bien parfumée à la fleur d'oranger. Il y en a dans la pâte et le sirop dont elle est badigeonnée est lui aussi à la fleur d'oranger. Cette brioche a beaucoup plus et reste de plus plutôt longtemps bien moelleuse !

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

350g de farine

80g de beurre fondu

60g de miel

2 oeufs

10cl de lait

3c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

6g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

Pour le sirop à la fleur d'oranger:

10cl d'eau

70g de sucre

3c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

1c. à soupe de lait

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Dans un petit bol, diluez la levure émiettée avec 4cl du lait.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine avec le sel puis ajoutez-y le mélange levure-lait ainsi que le reste de lait, le miel et les oeufs. Pétrissez pendant 2min.

Ajoutez alors le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger et pétrissez de nouveau pendant 10min de façon à obtenir une pâte homogène et qui se décolle plus ou moins du bol.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez lever à température ambiante pendant 2H. Entreposez ensuite la pâte au réfrigérateur de 24H à 36H.

Sur un plan de travail légèrement fariné, déposez la pâte et divisez-la en trois pâtons égaux. Formez-les en boule et déposez-les dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé. Couvrez d'un film alimentaire et laissez de nouveau reposer environ 1 à 2H, jusqu'à ce que la pâte ait bien gonflée.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Retirez le film alimentaire de la pâte, badigeonnez-la du mélange jaune d'oeuf-lait et enfournez pour environ 40min. Si le dessus de la brioche dore trop vite, recouvrez la brioche de papier aluminium.

Préparez le sirop à la fleur d'oranger:

Pendant que la brioche cuit, portez à ébullition l'eau avec le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.

Hors du feu ajoutez l'eau de fleur d'oranger. Laissez refroidir.

Une fois la brioche cuite, sortez-la du four, laissez-la légèrement refroidir avant de la démouler puis de la badigeonner de sirop à la fleur d'oranger sur le dessus et les côtés.

Laissez bien refroidir avant de déguster.