

Brioche tressée à la fleur d'oranger et au sucre perlé



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse brioche tressée dont la recette vient de chez [StellAcuisine](#), quand j'ai vu cette brioche sur son blog elle me paraissait parfaite, moelleuse à souhait, savoureuse, vraiment extra ! Eh bien je peux vous dire que je l'ai testé et 100% approuvé, vraiment mais vraiment très très bonne. Sa recette est très bien expliqué et vraiment facile à réaliser ! Une belle recette qui sera à refaire.

Pour une grosse brioche

Ingrédients:

320g de farine

100g de sucre

1 oeuf + 1 jaune

100g de lait

8g de levure de boulanger fraîche

10cl d'eau

90gde beurre

2c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Sucre perlé

Préparation:

Faites chauffer l'eau afin qu'elle soit bien tiède.

Dans un bol, mélangez l'eau avec une cuillère à café de sucre, une cuillère à café de farine ainsi que la levure émiettée. Mélangez bien afin de bien dissoudre le tout.

Couvrez d'un linge propre et laissez votre préparation gonfler et mousser durant environ 20min.

Dans un grand saladier, versez la farine puis ajoutez votre préparation de levure, ainsi que l'eau de fleur d'oranger. Mélangez bien puis ajoutez l'oeuf entier et le jaune d'oeuf, puis le lait et mélangez à nouveau.

Ajoutez désormais le sucre et quand la préparation est homogène, ajoutez le beurre fondu.

Pétrissez votre pâte afin de la rendre un peu élastique. Si votre pâte colle, ajoutez progressivement de la farine. Votre pâte est prête quand elle est bien homogène, lisse et qu'elle ne colle plus aux parois du saladier ainsi que vos doigts.

Formez une boule. Couvrez d'un linge propre humidifié et laissez lever la pâte durant 1H30 dans un endroit tiède-chaud.

Quand votre pâte à bien doublé de volume, retravaillez-la afin de chasser le gaz, puis façonnez-la en tresse. Pour cela, divisez-la en trois parts égales puis formez ces derniers en gros boudins. Réunissez-les sur la partie haute en appuyant bien fort pour les souder, puis rabattez à chaque fois le boudin de droite vers le centre, puis celui de gauche vers le centre. Et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la tresse. Soudez l'extrémité basse des boudins puis rabattez les deux extrémités de la tresse en dessous de celle-ci, pour que ce soit plus joli.

Préchauffez le four à 160°C (th.4-5).

Placez votre tresse sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-là d'eau puis parsemez le sucre perlé dessus, enfoncez légèrement les grains de sorte à ce qu'ils tiennent. Laissez à nouveau votre pâte lever durant 30min.

Enfournez pour 45-50min environ, en plaçant en bas du four un petit bol rempli d'eau.