

# Brioche moelleuse façon Harry's

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 2 h30

Temps de cuisson : 35 min

## Ingrédients 2 brioches :

- 200 ml de lait entier
- 50 ml de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure Gourmandises® Brioche
- 550 g de farine T45
- 70 g de sucre en poudre
- 1 œuf entier
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de beurre mou
- 1 jaune pour la dorure

## Ma version au Cook'in®

Dans le bol du CI, mettre le lait et la fleur d'oranger, ajouter la levure, tiédir 30 sec/40°C/vit 2.

Ajouter la farine, le sucre, l'œuf et le blanc. Mélanger 15 sec/vit 4.

Pétrir 2 min/PETRIN en incorporant les morceaux de beurre.

Arrêter et racler les parois. Pétrir à nouveau 2 min/PETRIN.

Placer la pâte (collante) dans le cul de poule fleuré.

Filmer et laisser pousser, la pâte double de volume. Réserver 1 h00 au réfrigérateur.

Rabattre la pâte sur la Roul'pat® et dégazer avec la paume de la main.

Placer les moules à cake sur la grille perforée.

Couper la pâte en 8 pâtons égaux. Bouler et placer 4 boules par moule à cake.

Préchauffer le four à 180°C.

Badigeonner au pinceau avec le jaune restant. Couvrir avec un torchon et laisser pousser, les boules doublent de volume.

Cuire 25 min à 180°C puis 10 min à 150°C.

Démouler et placer une boîte type boîte boulangère et laisser refroidir. (elle conservera tout son moelleux)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, fleur d'oranger, levure	30 sec	40°C	2	
	Farine, sucre, l'œuf, blanc d'œuf	15 sec		4	
	Beurre	2 min			
		2 min			

Ma touche perso :