

# Brioche des Rois



## Version sans machine à pain

1. Préparer le levain : Dissoudre 20 g de levure de boulanger (fraîche) dans 2 cuillères à soupe de lait dans un bol . Laisser lever près d'une source chaude (radiateur) pendant 20 bonnes minutes.
2. Préparer la pâte : Dans un grand saladier, mélanger 300g de farine, 80 g de sucre en poudre, 3 œufs, 2 bonnes cuillères à soupe de fleur d'oranger, le levain et mélanger du bout des doigts pour obtenir une pâte un peu collante (ajouter un peu de farine si nécessaire). Déposer 100g de beurre coupé en petits morceaux sur le dessus de la pâte et mettre à lever près d'une source chaude pendant 3 à 4 heures.
3. Lorsque la pâte a doublé de volume, retravailler la pâte en incorporant le beurre (ajouter de la farine si nécessaire et ne pas hésiter à la taper). Mettre en forme de couronne sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé et incorporer les fèves et sujets. Remettre à lever 1 heure près d'une source chaude ou au four (programme « étuve » à 40°C).
4. Dorer le dessus avec un jaune d'œuf (ou du lait à défaut), saupoudrer de sucre en poudre et mettre au four (Th 6-7, 190 °C) pendant 15 minutes environ. La brioche doit-être dorée.
5. Déguster.

## Version avec machine à pain

1. Préparer le levain : Dissoudre 20 g de levure de boulanger (fraîche) dans 2 cuillères à soupe de lait dans un bol . Laisser lever près d'une source chaude (radiateur) pendant 20 bonnes minutes.
2. Préparer la pâte : Dans le bol de la machine à pain, mélanger 300g de farine, 80 g de sucre en poudre, 3 œufs, , 2 bonnes cuillères à soupe de fleur d'oranger, le levain et 100g de beurre coupés en petits morceaux. Mettre à lever dans la machine à pain (Programme pâte levée sans cuisson). Surveiller bien le mélange du début pour que le pâton soit juste collant (N'hésitez pas à rajouter de la farine si nécessaire).
3. A la fin du programme, retravailler la pâte à la main (ajouter de la farine si nécessaire et ne pas hésiter à la taper). Mettre en forme de couronne sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé et incorporer les fèves et sujets. Remettre à lever 1 heure près d'une source chaude ou au four (programme « étuve » à 40°C).
4. Dorer le dessus avec un jaune d'œuf (ou du lait à défaut), saupoudrer de sucre en poudre et mettre au four (Th 6-7, 190 °C) pendant 15 minutes environ. La brioche doit-être dorée.
5. Déguster.