

# Brioche des Rois Provençale



## **Ingrédients:**

- 280 g de farine T45
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 80 ml de lait tiède + environ 2 cuillères à soupe pour dorer
- 1 œuf (65g environ)
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 70 g de beurre mou coupé en dés
- sucre en grains pour la décoration.
- 1 fève

## **La veille au soir :**

Émiettez la levure de boulanger dans le lait tiède et laissez reposer une dizaine de minutes.

Dans votre robot pétrisseur ou dans votre MAP, mettez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le fabricant sauf le beurre. Pétrissez pendant un bon quart d'heure. Il faut que le pâton soit bien formé avant d'ajouter le beurre. Mettez-le donc ensuite petit à petit.

Si vous utilisez une MAP, faites un premier pétrissage. Une fois qu'il est fini, arrêtez la machine, incorporez le beurre et relancez le programme pâte. Vous aurez ainsi une bonne 1/2 heure de pétrissage. Arrêtez à nouveau votre programme pâte (avant le début de la levée), et mettez votre pâton dans un saladier.

Laissez reposer environ une heure à température ambiante.

Mettez ensuite votre pâton au réfrigérateur pour la nuit.

## **Le lendemain matin : Ne préchauffez par votre four**

Sortez le pâton. , en gros plan, vous devez voir les minuscules alvéoles. Pétrissez le quelques minutes.

Ajoutez la fève. Laissez reposer 5 minutes puis faites un trou au milieu de votre pâton et étirez-le de façon à former une couronne. Déposer cette couronne sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez à nouveau lever pendant 1h30 à 2h.

Badigeonnez ensuite de lait avec un pinceau, saupoudrez le sucre perlé. Enfournez à four **non préchauffé** (froid), thermostat 150°C, chaleur tournante pour une vingtaine de minutes.

Laissez refroidir sur grille.