

Brioche des rois facile et sans repos



Recette pour 4 personnes

- 400g de farine
- 12g de levure boulangère sèche
- 1 œuf + 1 jaune pour la dorure
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 50g de beurre fondu
- 300ml de lait tiède
- 1 c à café de sel
- Sucre perlé
- 100 g de fruits confits assortis (facultatif)
- 100 g de macédoine de fruits confits

Préparation de la brioche des rois sans pétrissage

1. Préchauffer le four à 80°C
2. Dans un récipient, versez la farine, la levure sèche, l'œuf, la fleur d'oranger, le beurre fondu et le sel.
3. Mélanger à la main ou à l'aide d'une cuillère en bois en ajoutant le lait tiède puis ajouter les fruits confits assortis (facultatif).
4. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Poser la pâte sur une plaque de cuisson antiadhésive (ajouter la fève) et faites un trou au centre et étirez-le de façon à **former une couronne**.
6. Badigeonner la galette avec un jaune d'œuf puis parsemer de sucre en grains et de fruits confits.
7. Enfournez à 80°pendant 20 minutes puis augmentez à 180 °pour encore 25 à 30 minutes.