



# BRIOCHE

## INGRÉDIENTS

500g de farine  
200ml de lait ou lait végétal  
80g de beurre ou margarine  
80g de sucre  
1/2 c. à café de sel  
20g de levure de boulanger  
fraîche  
100g de Papondu Battu  
décongelé  
2 c. à soupe d'eau de fleur  
d'oranger

## PRÉPARATION

1. Mélanger le lait, la fleur d'oranger, le sucre, le sel, le Papondu Battu et homogénéiser au fouet.
2. Verser la farine. Pétrir.
3. Ajouter la levure fraîche émiettée et pétrir environ 15 min.
4. Ajouter le beurre coupé en morceaux et poursuivre le pétrissage 8 min.
5. Décoller la pâte des parois du bol et laisser lever au moins 1 h.
6. Dégazer la pâte en chassant l'air avec les doigts et mettre la boule de pâte sur le plan de travail.
7. Couper la pâte en 3 morceaux dans le sens de la longueur et faire une tresse.
8. Mettre la tresse dans un moule à cake et laisser de nouveau lever 45 min.
9. Enfourner la brioche pendant 25 min à 180°C.