

Brioche des rois provençale

Brioche des rois toute simple très appréciée par ma maman. Cela change du traditionnel Pithiviers, galette des rois ou frangipane.

Prévoir 5 heures pour réaliser cette couronne briochée.

Ingrédients :

- * 250g de farine
- * 100g de beurre
- * 35g de sucre en poudre
- * 80g de fruits confits
- * 2 œufs entiers et 1 jaune pour la dorure
- * 8g de levure fraîche
- * 6cL d'eau tiède
- * 2cL d'eau de fleur d'oranger (1 cuillère à soupe rase)
- * 4 g de sel (soit 1 cuillère à café rase)



Préparation :

Préparer la levure : l'émietter dans un bol et mettre l'eau tiède dedans. Laisser reposer 5 minutes.

Couper le beurre en petits morceaux.

Dans un saladier (ou le bol du robot), mettre la farine, le sucre et le sel. Mélanger rapidement.

Ajouter les œufs, la levure-eau et la fleur d'oranger.

Pétrir doucement pour tout mélanger puis continuer à vitesse moyenne pendant 5 minutes pour que la pâte se décolle de la paroi.

Incorporer le beurre ramolli petit à petit et bien pétrir. La pâte doit se décoller.

Ajouter un peu de farine si cela colle trop.

Ajouter les fruits confits et mélanger rapidement.

Former une boule en ajoutant un peu de farine.

Couvrir d'un linge humide et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

Quand la pâte a levé, déposer-la sur un plan de travail fariné et dégazer-la rapidement (aplatir pour chasser l'air avec la paume de la main puis rabattre le bord vers le centre).

Façonner la pâte pour en faire une boule. La pâte est souple et lisse.

Faire un trou au centre avec 3 doigts. Agrandir ce trou délicatement pour obtenir une couronne avec un diamètre intérieur d'environ 10cm. La couronne doit avoir une épaisseur régulière.

Insérer la (ou les fèves) à ce moment-là en l'introduisant par-dessous.

Poser la couronne sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Laisser reposer encore à température ambiante, recouverte d'un linge humide et à l'abri des courants d'air pendant 2 heures. La couronne doit doubler de volume et le diamètre intérieur de la couronne ne faire plus que 7/8 cm.

Préchauffer le four à 220°C.

Mettre une pincée de sel avec le jaune d'œuf et mélanger.

Quand la brioche a bien gonflé, dorer la couronne délicatement avec un pinceau sans faire « dégouliner » le jaune d'œuf le long de la couronne.

Enfourner pour 10 minutes à 220°C et baisser à 180°C pour finir la cuisson durant (5 à) 10 minutes.

La couronne va gonfler et dorer.

A la sortie du four, la laisser refroidir sur une grille et déguster.

Cette douceur se conserve quelques jours dans du papier aluminium.

Astuces :

Pour la levure, attention à ne pas mettre de l'eau trop chaude qui tuerait les levures vivantes.

On peut mettre le double d'eau de fleur d'oranger si on aime cet arôme. Dans ce cas, enlever 2cl d'eau (1 cuillère à soupe rase).

Une fois, j'ai oublié de mettre le beurre suite à une étourderie... C'était bien sûr plus sec mais tout à fait mangeable voir délicieux avec un p'tit chocolat chaud !