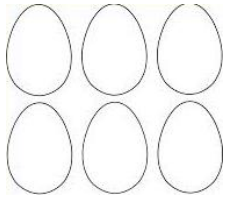


# Recette de la brioche

Ingrédients :



825 gr  
de farine



- 6 œufs



- 225 gr  
de sucre



- 30 gr  
de levure

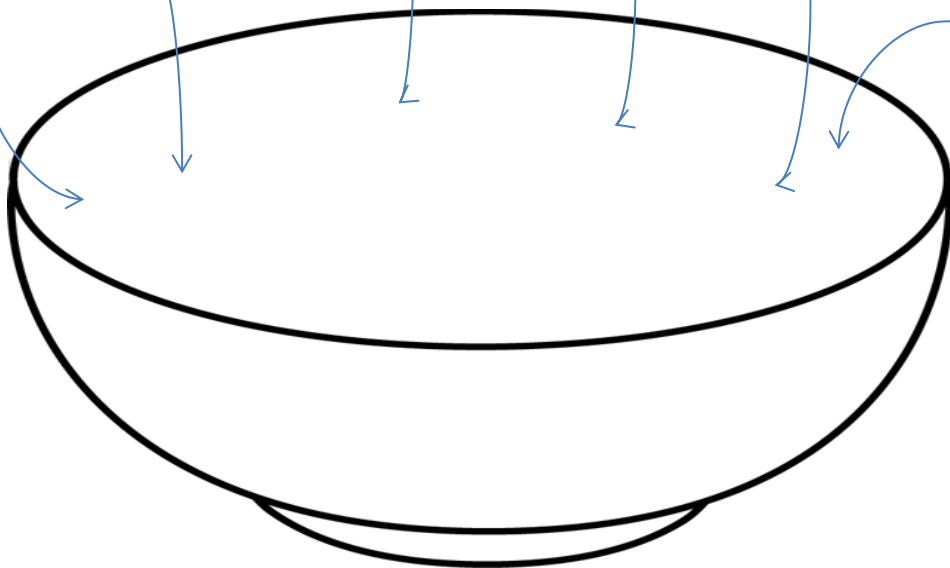


- 100 gr  
d'eau



- 40 gr  
parfum

fleur d'oranger



Pétrir le tout au batteur pendant 15mn et ensuite rajouter :



- 15 gr de sel



- 250 gr de beurre doux

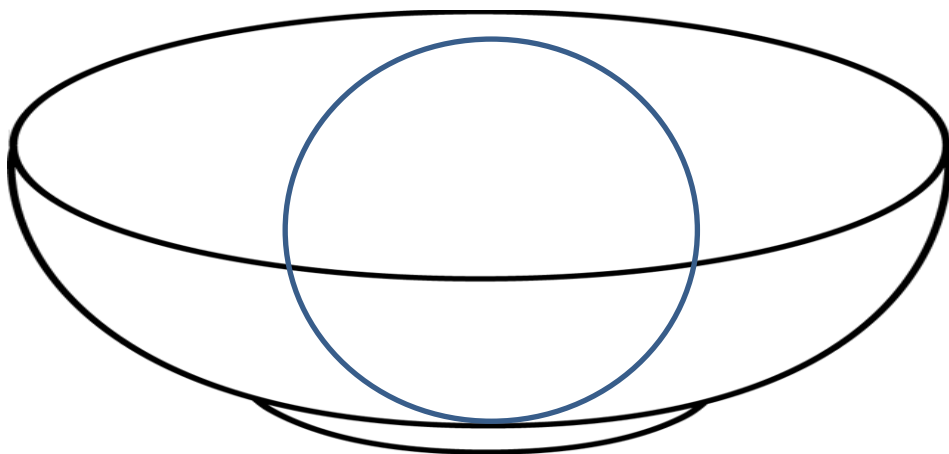


et pétrir encore 20-25mn

(la pâte doit se décoller du bol )



Mettre la pâte dans un saladier



et laisser lever à T° ambiante, elle doit doubler de volume



(environ 2h00)

Ensuite peser des morceaux de brioche de poids désiré.



Diviser ensuite en trois la brioche

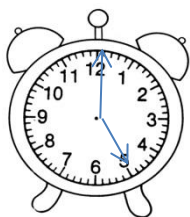
et former des boudins afin de réaliser des tresses.



Les disposer sur papier cuisson et



laisser lever (environ 5h00) à T° ambiante.



Préchauffer le four à 160°C,



et pendant ce temps dorer la brioche délicatement à l'aide d'un pinceau et d'un œuf battu.



Enfourner et cuire environ 20-25mn en tenant compte de la grosseur de la brioche ( couleur oranger à tirer sur le marron)

