

PAIN BRIOCHÉ de NOËL

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation 20 min / Cuisson 35 min / Repos: 1h + 2h + 3h

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

Poolish : • 50 g de farine T45 • 1 sachet de 6g de levure de boulanger sèche • 50 g de lait
Brioche : • 280 g de farine T45 • 30 g de fleur d'oranger • le zeste d'un demi citron non traité • 60 g d'huile d'olive + un peu pour badigeonner • 90 g de lait + un peu pour badigeonner • 50 g de sucre • 1/2 càc de sel • 1 càs de liqueur de citron maison (ou d'Amaretto, ou de rhum) • 50 g de raisins secs • 50 g d'écorces d'orange confites
• 50 g d'amandes émondées

RÉALISATION

Faire la poolish : Mélanger au fouet, farine, levure et lait au fouet. **Laisser reposer 1h**, sous un linge propre.

Au couteau, hacher grossièrement les amandes et les écorces d'oranges confites. Hacher de la même façon les raisins secs, les mettre seuls dans un bol, arroser de liqueur de citron, et laisser mariner.

Dans un grand récipient (pour moi le bol du robot pétrisseur), mettre la farine, le sel, le sucre. Y ajouter la poolish, le lait, l'huile d'olive, le zeste de citron et la fleur d'oranger. Pétrir jusqu'à former un pâton homogène (5 minutes). La déposer sur un plan de travail fariné, pétrir à la main, en ajoutant si besoin un petit peu de farine. La pâte est très souple et agréable à travailler. Elle doit être non collante.

Former une boule, la huiler, déposer dans un grand saladier, recouvrir de papier film, et **laisser reposer 2h** (moins si la pièce est très chauffée). La pâte va doubler de volume.

Abaisser ensuite la pâte avec un rouleau, pour former un carré d'environ 25 cm de côté.
Déposer dessus les raisins marinés, les amandes, les écorces d'orange.

Plier cette pâte en trois (en portefeuille), puis encore en trois dans l'autre sens.
Étaler à nouveau au rouleau pour lui redonner la forme d'un carré.

Plier à nouveau en trois de la même façon que précédemment. Donner un tour de rouleau.
Déposer dans un moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone), en repliant en deux si besoin.
Recouvrir d'un linge propre et **laisser lever pendant 3h**.

Préchauffer le four th6, 180°C, avec un bol d'eau à l'intérieur. Badigeonner de lait puis
enfournier pour 35 minutes. Laisser refroidir avant de découper.

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>