

Briochettes à la fleur d'oranger

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 briochettes et une dizaines de minis (taille muffin)

- 350 g de farine • 175 ml de lait tiède • 50 g de sucre • 1 càc de sel
- 15 g de levure fraîche • 1/2 jaune d'oeuf • 40 g de beurre mou • 2 càs de fleur d'oranger
- Pour dorer : le 1/2 jaune restant, 1 càs d'eau de fleur d'oranger, 1 càs de lait

Délayer la levure dans le lait tiède et le sucre. Laisser reposer 10 minutes.
Mettre le lait dans la cuve de la MAP. Ajouter le 1/2 jaune, 2 càs d'eau de fleur d'oranger, puis la farine, le sel. Lancer le programme pâte.

Lorsque le pâton commence à être bien formé, ajouter le beurre mou et laisser le programme se dérouler jusqu'au bout.
Sortir le pâton, le mettre dans un grand récipient, recouvrir de papier film et laisser lever au frais 2 heures.

Au bout de 2h, sortir le pâton, le diviser en petites boules et en garnir des moules à briochettes.
Laisser lever au chaud 30 minutes.

Badigeonner avec le mélange reste de jaune d'oeuf/eau de fleur d'oranger/lait.
Mettre au four th 5 (165°C), démarrage cuisson à froid, pour 20 à 25 minutes.