

Couronne des Rois briochée

Pour 1 couronne

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min – Repos : 2h30

Ingrédients :

- 125g de farine T45
- 125g de farine T65
- 38g de sucre
- 1 sachet de levure spéciale brioche (Gourmandises de Guy Demarle ou 10g de levure fraîche+6g de sel)
- 3 œufs
- 125g de beurre froid
- 1 jaune d'œuf
- 1cs de lait



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un robot, un bol, une spatule, un pinceau, film alimentaire, un racloir, une plaque aluminium perforée et une toile siliconée.

Réalisation :

- Dans la cuve du robot, mettre le sel, le sucre, la farine et la levure fraîche émiettée sur le dessus (ou le sachet de préparation pour pâtes briochées Gourmandises sans le sel car le sachet en contient déjà).
 - Dans un petit bol, fouetter légèrement les oeufs et les incorporer dans la cuve du robot.
 - Pétrir pendant environ 15 min, vitesse 2.
 - La pâte doit être élastique, lisse et non cassante. Si ce n'est pas le cas, ajouter 1 cs d'eau et pétrir à nouveau environ 3 à 5 min toujours, vitesse 2.
 - Incorporer le beurre froid et coupé en petits morceaux à la pâte.
 - Pétrir à nouveau 10 min, vitesse 2. Celui-ci doit être totalement intégré à la pâte.
 - 1ère levée : décoller la pâte de la cuve et la déposer dans un cul de poule.
 - Couvrir le récipient d'une toile siliconée (Silpat).
 - Laisser pousser la pâte pendant 1 h à température ambiante (elle grossira +/- 1,5 fois son volume).
 - Aplatir la pâte avec la paume de la main pour chasser le gaz, la filmer et la mettre au frais pendant au moins 2 h (moi j'ai laissé 1 nuit au frigo) ou en accéléré au congélateur pendant environ 30 min.
 - Laisser à température ambiante et l'aplatir sur 2,5 cm d'épaisseur en rond.
 - Avec un racloir, découper le centre jusqu'à 3 cm des bords, et replier les côtés.
 - Couvrir d'une toile siliconée et laisser pousser dans un endroit sans courant d'air, à température ambiante.
 - Préchauffer votre four à 180°C (th6).
 - Avec le pinceau, badigeonner le dessus d'un mélange de jaune d'oeuf + lait.
 - Parsemer de sucre perlé et de morceaux d'oranges confites.
 - Enfourner durant 25 min à 180°C puis 5 min à 150°C.
- Bon appétit !*