

Recette *La Brioche des rois comme au moyen-âge*



Ingrédients

250 g de farine (100 g de petit épeautre + 150 type 55)

4 cuillères à soupe de lait ou de lait de soja

1/4 de cube de levure de boulanger ou 1 sachet

2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 cuillère à soupe de sel - 2 cuillères à soupe de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de sucre en poudre roux

1 verre à moutarde de raisins secs de Corinthe - 2 œufs - 100 g de beurre

2 c. à soupe de confiture d'abricots - 3 c. à café de sucre en grains

Préparation 15 min cuisson 45 min

Dans une jatte en terre, mettre la farine en puits. Tiédir le lait et délayer la levure, mélanger à la farine à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajouter dans l'ordre en tournant : la fleur d'oranger, le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé, les raisins secs, les 2 œufs, le beurre coupé en petits morceaux et incorporés au fur et à mesure. Malaxer la pâte 10 minutes en soulevant bien pour faire entrer le plus d'air possible. Mettre dans le moule de cuisson et laisser lever (couvert d'un chiffon) près d'une source de chaleur une heure au moins.

Préchauffez votre four TH 6 (180°) et enfournez pour 45 minutes. Au bout de ce temps, sortir la brioche et la mettre à refroidir sur une grille. Dans une petite casserole, chauffer la confiture.