

Petites brioches à l'orange

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



Ingrédients

- 500 g de farine
- 15 g de levure fraîche
- 50 g de sucre
- 120 ml de jus d'orange fraîchement pressée (1 orange)
- 1 œuf
- 1,5 càc de sel
- 100 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche

Diluer la levure fraîche dans le jus de l'orange. Le verser dans la cuve de la MAP, ajouter la crème, l'œuf battu, la farine, le sel, le sucre.

Lancer le programme pâte (pétrissage + 1 h de levée).

Laisser lever dans la MAP encore 30 minutes.

Beurrer un moule à muffins. Sortir le pâton de la machine.

L'étaler au rouleau de manière à obtenir un rectangle d'environ 30x40 cm.

Au couteau, tracer des bandes pour découper ce pâton étalé, en rectangles.

Prendre 3 ou 4 de ces rectangles, les empiler, les plier en 2 et les déposer dans les empreintes du moule à muffins.

Laisser lever au chaud encore 30 minutes.

Allumer le four th 6-7, 200°C. Badigeonner les briochettes de lait.

Enfourner pour 20 minutes.