



BRIOCHE 10 MINUTES : la recette facile

La **brioche 10 minutes** est une brioche à base de farine, sucre, levure, sel, eau de fleur d'oranger, beurre, œuf et sucre.

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps total : 1 h

Ingrédients : 6 personnes

400 g de farine

40 g de sucre (dont 1 sachet de sucre vanillé)

20 g de levure fraîche de boulanger ou 2 sachets de levure instantanée briochin

1, 5 c. à c. de sel

300 ml de lait tiède

2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

50 g de beurre fondu refroidi

1 œuf

100 g de sucre en grains

Préparation :

- Préchauffer le four à 80°C.
- Dans un bol, ajouter le sel puis la farine, la levure et le sucre.
- Faire tiédir le lait dans une casserole et faire fondre le beurre au bain-marie.
- Battre l'œuf en omelette.
- Mélanger à la spatule tous les ingrédients (fleur d'oranger et sucre en grains compris) dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verser la pâte dans un grand moule à cake ou un moule à brioche beurré et fariné.
- Enfourner 20 min.
- Au bout de 20 min, augmenter la température à 200°C et faire cuire 35 min.
- Sortir du four.
- Démouler et laisser refroidir avant de déguster.