



Mes briochettes aux fruits confits

Ingrédients :

- **500g de farine J'ai mis 585 g de farine en tout**
- **250 ml de lait**
- **150g de beurre mou (à température ambiante)**
- **2 sachets de levure de boulangerie super-active (Briochin)**
- **1 bonne pincée de sel**
- **75g de sucre en poudre**
- **1 cas d'eau de fleur d'oranger**
- **2 oeufs**
- **des fruits confits en macédoine (en mettre une petite poignée)**

Préparation :

J'ai utilisé mon pétrin pour cette recette mais vous pouvez aussi les faire à la MAP, dans ce cas-là, ne mettre que 200 ml de lait.

Mettre la farine dans le bol du pétrin, le sel sur un côté, faire un puits et ajouter la levure fondue dans un peu de lait tiède pris des 250ml au milieu, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et les oeufs.

Mélanger le tout en incorporant petit à petit le lait, bien pétrir après chaque ajout !

Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la terrine.

Ajouter alors le beurre en plusieurs étapes puis pétrir à nouveau. Incorporer alors les fruits confits et continuer de battre. J'ai laissé battre mon pétrin pendant 10 mn au moins. Au début je n'avais mis que 500 g de farine mais comme ma pâte collait encore, j'ai rajouté 85 g exactement et là, la pâte était juste bien, molle mais pas collante.

Mettre le pâton dans un grand saladier et le laisser lever ~~sur un radiateur~~ par exemple. J'ai laissé ma pâte à côté de mon radiateur.

~~Couvrir d'un film transparent~~, d'un linge chaud et laisser lever ! Il m'a fallu 1h30.

Ensuite on dégaze la pâte en enfonçant son poing dedans, on la roule et on la façonne (en se ~~huilant~~ farinant les mains légèrement).

Mettre en forme. J'ai utilisé mon moule à muffins en silicone, mon moule à mouskoutchou en silicone lui aussi et j'ai formé les autres en boules que j'ai déposé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser lever à nouveau environ 30 à 40 mn. Elles doivent regonfler.

Quand les briochettes sont prêtes, badigeonnez-les de ~~jaune d'oeuf~~ + un peu de lait. J'ai mis un oeuf entier.

Enfourner dans un four chaud th.5 /6 jusqu'à ce que les briochettes soient bien dorées !
Attention, ça cuit assez vite, surveiller la cuisson !

Bon appétit !