

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~ ~ Fleur Briochée ~ ~



2 œufs

1 càs de fleur d'oranger

+ lait jusqu'à 300 grs

15 grs de levure fraîche

500 grs de farine T55

50 grs de sucre

1 càc de sel

80 à 100 grs de beurre

Mettre dans le bol du thermomix,
les œufs, la fleur d'oranger, le lait et la levure

37° - 2,30 min - vit 3

Ajouter la farine, le sucre, le sel

Epi - 5 min

Au bout d'une minute,
ajouter le beurre en morceaux par le trou

Laisser lever jusqu'à ce que la pâte sorte par le trou

Façonner selon votre humeur !

Laisser lever à température ambiante

Cuisson 30/40 mn four 170°

avec un petit coup de buée !
