

BRIOCHE FLEUR

Ingrédients:

- 500g de farine
- 1/2 litre de lait tiède (personnellement je n'ai pas utilisé ½ litre de lait, je trouve que c'est trop)
- 100 ml d'huile
- 2 c à c de levure de boulanger
- 1 c à c de levure chimique
- 1 blanc d'œuf (garder le jaune pour dorer)
- 1 pincée de sel
- 3c à s de sucre
- 100g de beurre pour le feuilletage

Préparation:

- * Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs.
- * Ajoutez le blanc d'œuf, l'huile et incorporez enfin le lait petit à petit en mélangeant.
- * Pétrissez bien jusqu'à ce que vous obteniez une pâte souple.
- * couvrez et laissez reposer 1h.
- * Formez 5 boules (4 égales et une plus petite), couvrez-les et laissez reposer encore 20 min.
- * Farinez le plan de travail, étaler les 4 boules séparément en cercle avec un rouleau à pâtisserie.
- * Étalez le beurre sur chaque cercle et placé 1 cercle au-dessus de l'autre.
- * Divisez la pâte en 8 triangles.
- * Coupez les triangles au centre avec un couteau sans accéder aux bords.

* Prenez chaque triangle et tournez la tête vers le centre et la sortir à travers la partie ouverte. Vous obtenez un triangle tressé. Arrangez les côtés vers l'intérieur.

* Déposez la petite boule au centre d'un moule beurré ou recouvert du papier sulfurisé.

* Entourez la boule des triangles pour former une fleur.

* Recouvrez et laissez lever 45 min à 1 heure.

* Dorez au jaune d'œuf mélangé avec 1 c à c d'huile.

* Faites cuire environ 30 min dans un four préchauffé à 180°C.

- J'ai badigeonné le deuxième cercle de beurre et d'une farce faite avec
des noisettes mixées
de la poudre d'amandes
de la cassonade
1 œuf
6 carreaux de chocolat blanc que j'ai fait fondre avec 1 cuil à soupe de lait
1 c à café de cannelle
(La farce aux noisettes est facultative)