



Briosche - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - dolci per colazione - acqua fiore d'arancia

Ingredienti:

80 g di burro  
80 g di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
1 arancia grattugiata  
1 limone grattugiato  
4 cl di acqua di fiore di arancia  
4 cl di rum  
10 g di lievito di birra  
400 g di farina  
2 uova +1 per dorare  
70 g di frutta candita tagliate a cubetto

dentro una casseruola mettere il burro, zucchero, sale, arancia grattugiata, limone grattugiato, rum, fare sciogliere su fuoco lento, togliere dallo fuoco e aggiungere l'acqua di fiore di arancia fare intiepidire. mettere il lievito dentro una ciotola e fare sciogliere con un po d'acqua tiepida, aggiungere farina, 2 uova, mischiare per ottenere una pasta consistente, versare poco poco lo sciroppo tiepido e mischiare bene per avere una pasta liscia. (io ho lavorato tutto dentro la MDP). fare una pallina e fare riposare finche raddoppia di volume.

poi confezionare un budino di 60 cm di lunghezza e fare una corona mettere su una placca con carta da forno sotto e lasciare raddoppiare di nuovo.

fare riscaldare il forno a 180° e una volta la pasta bene gonfia dorare sopra con l'uovo sbattuto con un pennello e fare delle incisioni con le forbici e mettere al forno per 30 minuti.

