

Le Gâteau de Rois de Piwé

Ingrédients

- 400 gr de Farine
- 70 gr de Sucre
- 70 gr de Beurre à Température
- 2 Œufs
- 100 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 20 gr de levure fraîche de Boulanger
- du sucre perlé
- 1 œuf pour la dorure

- fleur d'orange
- lamelle de peau d'orange



- Dans un Petit bol mettre un peu de sucre emietter la levure, ajouter le lait Tiede délayer d'ensemble et le laisser reposer 10 mn
- mettre la Farine et le sucre dans le bol du Robot ou Saladier si manuel. Dans le Petit bol de levure rajouter alors les 2 œufs, la fleur d'orange, les lamelles confites (en option) battre le Tout. et le mettre dans le bol du Robot.
- Pétrir le Tout 4 à 5 mn dans le Robot ou à la main. Rajouter le Sel quand la pâte forme une boule homogène ajouter le beurre mou et pétrir 10 mn encore.
- Récupérer la Boule de pâte qui ne doit pas coller en main sinon rajouter petit à petit de la farine pour y arriver.
- Mettre la Boule dans un grand Saladier. filmer et laisser reposer (au Four à 40° ou 50° ou à Température ambiante) jusqu'à ce que la pâte leve x 3 environ. Cela peut prendre pas mal de Temps dégazer ensuite la pâte en plongeant les doigts dedans.
- faire une boule, la déposer sur un papier cuisson sur la plaque du Four.
- faire un Trou au milieu pour former une couronne - il doit être assez grand. car il va diminuer avec la cuisson. mettre les sujets. Laisser encore lever dans le Four (40/50°)
- battre un œuf avec un peu d'eau (dorure) étaler la couronne avec un pinceau délicatement pour pas la dégazer mettre le sucre perlé dessus
- En Fourner 20 mn à 180°

Yam!



<http://chezveronalice.fr>