



Couronne des rois

Ingredients

100g de lait
2 oeufs
400g de farine
65g de sucre
50g de beurre mou
1/2cuillère à café de sel
1sachet de levure boulangère
du de sucre en grains
des fruits onfits
+1 oeuf pour la dorure

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait et le sachet de levure 1 minute/37°C/vitesse 1

Verser la farine, le sucre, les oeufs et le sel 5 minutes/mode pétrin

Ajouter le beurre mou en morceaux 5 minutes/mode pétrin

Laisser doubler de volume, le temps est aléatoire

Quand la pâte a doublé de volume, former une boule, faire un trou au centre d'une dizaine de centimètre de façon à obtenir une forme de couronne

Laisser de nouveau presque doubler de volume

Préchauffer le four à 180°C

Battre un oeuf et à l'aide d'un pinceau badigeonner toute la couronne, puis parsemer de fruits confits en dés et de sucre en grains

Enfourner environ 35 minutes