

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Royhummm... royaume de l'Epiphanie ~~



- 280 g farine
- 10 g de levure de boulanger
- 80 ml d'eau tiède
- 1 oeuf (65 grs environ)
- 4 cs de sucre
- 1/2 cc de sel
- 1 cs de fleur d'oranger
- 60 grs de beurre mou

(après plusieurs essais on peut aller jusqu'à 80 g de beurre voir un peu plus)

mettre la farine dans le robot,
le sucre ainsi que la levure diluée
dans l'eau tiède au milieu de la farine
faire tourner le robot
ajouter l'oeuf
le sel et la fleur d'oranger

laisser tourner 10 minutes et ajouter en petits morceaux le beurre

laisser la pâte doubler de volume

façonner votre pâte en une couronne avec un trou assez grand au milieu



et laisser de nouveau monter

badigeonner de lait et saupoudrer de sucre perlé

cuire four démarrage à froid 150° pendant environ 20 minutes

N'oubliez pas la fève !!!!

alors, facile non ?
