

GALETTE BRIOCHEE

Ingrédients pour 10 galettes :

- Farine : 4 kg
- Sucre : 700 g
- Beurre mou : 700 g
- Œufs : 20
- Lait : 1L
- Sel : 10 pincées
- Levure fraîche (cube) : 200 g
- Fleur d'oranger : 10 cuillères à soupe
- Fruits confits / sucre en grains / pépites de chocolat

Recette :

Fabrication de la pâte

Dans un saladier, délayer la levure dans le lait tiède.
Dans le bol du mixeur, mélanger farine + sucre. Ajouter levure + lait.
Casser les œufs dans un saladier, les battre, puis les verser dans le bol.
Ajouter la fleur d'oranger, le sel et le beurre en morceaux.
Pétrir pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir une boule bien lisse.
Laisser pousser pendant 2 heures à température ambiante.



Façonnage de la pâte



Dégazer la pâte en tapotant dessus, en l'aplanissant.
Puis former une boule.

Faire un trou au milieu de la boule avec son index, puis faire tourner délicatement la boule pour l'élargir.



Poser la galette sur une plaque de cuisson, puis faire pousser pendant 45 minutes.

Nettoyer son plan de travail.



Préchauffer le four à 180°C.

Décoration de la galette

Dans un bol, casser un œuf puis ajouter une pincée de sel.
A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte avec l'œuf.



Cuire pendant 20 minutes à 180°C.

Et voilà le résultat !



Merci à Bruno, notre chef cuisinier du lycée et à son équipe, Bernard et Richard.

Un goûter bien apprécié !

