

# Pain brioché de Pâques aux fruits confits

Une belle brioche aux agrumes et aux raisins secs, généreuse et moelleuse pour célébrer dignement les fêtes de Pâques !

environ 30 tranches    Moyen  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson  
papier cuisson  
1 pinceau à pâtisserie

### Pour la pâte levée:

250 ml de lait  
100 gr. de beurre  
500 gr. de farine de blé  
1 sachet de Levure de Boulangerie Dr.Oetker  
50 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
zestes rapés d'un citron non traité  
1 oeuf  
1 blanc d'oeuf  
100 gr. d' amandes entières  
100 gr. de dés d'écorces d'oranges confites  
100 gr. de dés d'écorces de citrons confits  
100 gr. de raisins secs

### Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf  
1 c. à s. de lait

- 1** Faites chauffer le lait dans une petite casserole et faites-y fondre le beurre. Brossez le citron sous l'eau chaude, séchez-le puis zestez-le. Hachez grossièrement les amandes.
- 2** Préparation de la pâte levée :  
Versez la farine dans un récipient. Ajoutez la levure puis le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron, l'œuf, le blanc d'œuf, et le mélange lait-beurre fondu.
- 3** Pétrissez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse. Ajoutez les amandes, les fruits confits et les raisins à la fin.
- 4** Couvrez et laissez monter jusqu'à ce que la pâte double de volume. Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson.
- 5** Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail légèrement fariné. Formez un pàton d'env. 18 cm de diamètre. Posez-le sur la plaque, couvrez-le puis laissez à nouveau reposer jusqu'à ce que la pâte augmente visiblement de volume.



6 Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

7 **Dorure :**

Battez le jaune d'œuf avec le lait. A l'aide d'un couteau, tracez deux sillons (peu profonds) en forme de croix, puis badigeonnez d'œuf battu au pinceau.

8 Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Bas**

9 Sortez le pain du four, faites le glisser sur une grille et laissez refroidir.

