

COURONNE DES ROIS ESPAGNOLE

Recette proposée par Silvia lcart



Préparation : 20 min - **Repos :** 7 h - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** Une couronne ; une fève

Ingédients : POUR 1 GRANDE GALETTE OU 2 MOY

- LE PRE FERMENT - 70 g de lait - 10 g de levure fraîche de boulanger - 130 g de farine (type T55) - 1 c.c de sucre - LA PATE PRINCIPALE - 60 g de lait - 70 g de beurre à température ambiante - 2 oeufs - 20 g de levure fraîche de boulanger - 20 g d'eau de fleur d'oranger (ou 1 zeste d'orange) - 450 g de farine blanche (type T55) - 120 g de sucer glace - 1 pincée de sel - LA DECORATION - 1 oeuf battu - fruits confits - sucre en grains - amandes effilées

LE PRE FERMENT

1. Mettre dans la cuve les ingrédients du pré ferment. Lancer le programme PAIN/BRIOCHE, 1 minute/vitesse 5.

2. Retirer la pâte de la cuve, former une boule sur le plan de travail et la mettre dans un bol. Mettre de leau tiède et couvrir avec un torchon. Quand la boule flotte et que son volume a doublé, la pâte est prête. Cela peut prendre 10-15 minutes.

LA PATE PRINCIPALE

1. Mettre dans la cuve tous les ingrédients de la pâte principale (sauf le beurre) et la pâte pré ferment. Lancer le programme PAIN/BRIOCHE, 1 minute/vitesse 7.

2. Programmer une deuxième fois le programme PAIN/BRIOCHE, 2 minutes/vitesse 11. Une fois terminé, l'écran indique qu'il reste 1 minute de pétrissage. Sans toucher au programme, attendre 4 minutes le temps

que la pâte repose. Ensuite ajouter le beurre et relancer le programme avec la minute restante en vitesse 11.

3. Sortir la pâte de la cuve, former une boule sur le plan de travail et mettre dans un bol préalablement beurré pour que la pâte ne colle pas. Laisser au repos (à l'abris des courants d'air) pendant 5h environ).

4. Une fois la pâte reposée, la mettre une nouvelle fois dans la cuve et lancer le programme PAIN/BRIOCHE, 1 minute/vitesse 11 pour sortir l'air.

5. Mettre un peu de matière grasse sur ses mains et la sortir de la cuve pour en former une boule lisse. Si deux couronnes sont prévues, diviser la pâte en deux pour former 2 boules distinctes bien lisses.

6. Pour donner sa forme à la couronne, introduire les doigts au centre de la pâte en agrandissant le trou petit à petit. Ouvrir suffisamment, car une fois reposée, la pâte va rétrécir.

7. Une fois formée, introduire la fève (emballée dans du papier film). Placer ensuite la galette sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et la laisser reposer 2 heures.

8. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C.

LA DECORATION

1. Peindre la galette avec l'oeuf battu et décorer avec le sucre, les fruits confits et les amandes.

2. Mettre au four pendant 20 minutes. Si la cuisson est trop rapide, recouvrir le gâteau avec du papier alu.

3. Laisser refroidir

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Silvia lcart