Couronne des rois

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de repos	1 h 20 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	6
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

300 g de farine

30 g de sucre

21 g de levure, fraîche

175 ml de lait

40 g de beurre

½ cc de sel

40 g de raisins sultanines

½ citron

Couper le beurre en petits dés. Râper le zeste du citron. Mettre la farine fleur, le sucre, la levure et le lait dans un bol mélangeur et mélanger pendant 2 minutes à vitesse minimale. Ajouter le beurre et mélanger encore 6 minutes. Ajouter le sel, les raisins sultanines et le zeste de citron et mélanger pendant encore 2 minutes. Pétrir ensuite la pâte pendant 5 minutes à vitesse maximale.

Couvrir la pâte dans le bol et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

1 amande, entière

Former, à partir d'un quart de la pâte, une boule lisse, la déposer sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et l'étaler légèrement. Former, à partir du reste de la pâte, 6 boules de la même taille. Cacher l'amande dans l'une des boules. Déposer les boulettes de pâte autour de la grosse boule de pâte. Les boules doivent se toucher légèrement.

Laisser encore reposer la pâte pendant env. 20 minutes.

Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuisiner pro tresse 170 °C pendant 20 min

1 cs d'amandes, effilées

1 cs d'eau

1 cs de confiture d'abricots

Faire griller légèrement les amandes effilées dans une poêle. Faire chauffer la confiture d'abricots avec l'eau.

A la sortie du four, badigeonner les petits pains avec la confiture d'abricots et saupoudrer avec les amandes effilées.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019