

## Couronne brioché

Prendre la pâte super fine du blog ([1kg 200 de pâte](#))

Faire une grosse boule, et l'aplatir un peu avec la paume de la main pour former comme un galet pas trop plat !! Ensuite taper avec l'os de la main le pouce vers le haut, sur le milieu du galet, tourner d'1/4 de tour, retaper, retourner, et finir de creuser le trou avec les 2 doigts.

Prendre la couronne et la faire tourner dans les mains pour lui faire obtenir le diamètre désiré. Ensuite la déposer sur une plaque, l'aplatir un peu avec le bout des doigts pour agrandir un peu plus le diamètre.

La laisser lever à température ambiante 3 à 4 heures.

Mettre le four à chauffer 180°, et préparer la dorure.

Quand la couronne est suffisamment levée, la badigeonner de dorure au pinceau, puis une poignée de sucre sur le dessus, ajouter au pinceau un filet de dorure sur le sucre, cela forme un sillon sur le dessus quand le sucre caramélise.

Mettre dans le four à 180° environ 25 mn

