

## Recette : Bugnes à la fleur d'oranger

Pour 1 Kg de bugnes



### PÂTE A BUGNES

<i>Référence</i>	<i>Ingrédients</i>	
	Farine T45	225g
	Farine T55	225g
	Sel	9g
	Sucre semoule	50g
	Levure fraîche	16g
	Œufs	225g
	Eau	70g
	Beurre	180g
ACN0004721	Arôme naturel goût fleur d'oranger	4g

- Réaliser une pâte à brioche en pétrissant tous les ingrédients sauf le beurre pendant environ 10 minutes en première vitesse.
- Ajouter le beurre très froid (en dés) puis pétrir en première vitesse jusqu'à incorporation complète du beurre.
- Bouler puis réserver la pâte au réfrigérateur pendant 24h
- Étaler la pâte à 4-5 mm d'épaisseur puis détailler des carrés de 5cm de côté
- Faire un nœud avec chacune des bugnes puis frire à 180°C en les retournant à mi-cuisson.
- Refroidir puis saupoudrer de sucre glace.