

BRIOCHE MAISON

INGRÉDIENTS

20cl de lait
80 g de beurre
1/2 cuillère à café de sel
80 g de sucre en poudre
2 œuf (+ 1 jaune pour dorure)
500g de farine
21 g de levure boulangère fraîche ou 11g de levure sèche.

PRÉPARATION

Tout d'abord, sortir et laisser tous les ingrédients à température ambiante un moment avant. Commencez par mélanger le sel, le sucre, le lait et les œufs à l'aide d'un fouet. Ajouter un arôme de votre choix si vous le souhaitez comme du Rhum et de la Fleur d'oranger. Versez ensuite la farine et pétrissez à petite vitesse. Ajoutez la levure et pétrissez 5 minutes à vitesse moyenne. Puis, ajouter le beurre et augmentez le pétrissage pour une durée de 20 minutes.

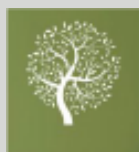
Couvrir la pâte et laissez pousser jusqu'à doublement de volume. Façonnez la en 4 ou 5 boules puis déposez les dans un moule à cake huilé.

Laissez pousser à nouveau sous un torchon le temps que la pâte lève un peu.

Dorez avec un jaune d'œuf puis enfournez à four chaud (180°) la brioche.

Veillez qu'elle ne soit pas trop cuite.

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

