



Ma brioche au zeste de citron

Ingrédients : *J'ai divisé les ingrédients par 2 et j'ai obtenu 2 brioches comme celle-ci.*

- **4 oeufs**
- **250 g de sucre**
- **1 verre à eau d'huile**
- **1/2 litre de lait (j'ai mis un peu plus car la pâte était un peu sèche avec le robot)**
- **Zeste de citron**
- **1.5 kg de farine**
- **50 g de levure de bière (j'ai utilisé 3 sachets de levure briochin)**

Préparation :

Cassez les oeufs dans un saladier ou dans le bol du robot. Battez-les bien.

Ajoutez le sucre, l'huile, le lait tiède et le zeste de citron. Attention, vos ingrédients doivent être à température ambiante !

Mélangez bien le tout. J'ai utilisé mon robot pâtissier, cela fait gagner du temps.

Versez petit à petit la farine mélangée avec la levure (si vous utilisez de la levure de bière, diluez la dans très peu d'eau et ajoutez-la après la farine) sur le mélange en amalgamant bien le tout, jusqu'à ce que la pâte soit molle.

Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Une fois la pâte levée, mettez la en forme, ici j'ai fait 14 petites boules (7 boules par brioche, 6 autour et 1 au milieu). Je les ai mise dans un moule à manquer en silicone, de cette manière pas de problème au démoulage et pas besoin de graisser et fariner le moule ;o)

Laissez à nouveau lever de sorte qu'elle redouble de volume.

Avant de la mettre dans le four, badigeonnez la d'un oeuf battu. J'ai ajouté des perles de sucre, cela fait toujours un bel effet.

Mettez la à cuire à four préchauffé au TH 7, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée sur le dessus.

Bon appétit !