

Brioche salée au fromage et dinde

Ingrédients

200 ml de lait

100 gr de beurre mou

2 oeufs

1 filet d'huile

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

vache qui rit

tranches de dinde

Mettre tous les ingrédients (sauf vache qui rit et dinde) dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

Diviser en plusieurs boules perso j'en ai fait 10 que j'ai bien étalées pour ne pas avoir un pain bourratif

Aplatir chaque boule et y étaler une portion de vache qui rit et mettre une demie tranche de dinde

Refermer les boules et les mettre sur la toile silpat ou du papier sulfurisé fermeture vers le dessous

Laisser lever pendant 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de pavot ou autre

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>