

Danibrioche



Ingredients

210 ml de lait tiède

2 cac de levure déshydratée (un sachet) ou 20g de levure fraîche

50 gr de sucre

1 œuf battu

70 gr de beurre pommade

400 gr de farine T45 ou T55

1 cac de sel

Pour la dorure

1 jaune d'œuf battu sucré

du sucre perlé

1/ En MAP

Mettre tous les ingrédients dans la MAP en commençant par la levure dans le lait tiédi et en terminant par le sel et lancer le programme pâte.

OU

Au robot munie du crochet pétrisseur

Dans un bol délayer la levure avec le lait tiède. Laisser agir 2-3 minutes. Dans le bol du robot verser la farine, le sucre et le sel. Faire un puits au centre et mettre l'œuf battu puis le mélange lait/levure.

Pétrir environ 10 minutes.

2/ Laisser gonfler la pâte 1 heure dans le bol du robot (ou un autre récipient) en la couvrant d'un linge propre.

3/ Dégazer la pâte et la placer sur un plan de travail fariné. La façonner à votre convenance, ici j'ai fait une tresse. Placer la brioche sur une plaque couverte de papier cuisson et laisser lever 1h-1h30.

4/ Dorer la brioche à l'aide d'un pinceau. Enfourner 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.