

## **Brioche à l'eau de rose**

### Ingrédients

180 ml de lait

3 jaunes d'œufs

70 gr de beurre mou

3 cs d'eau de rose

50 gr de sucre

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte sur un plan de travail fariné

Mettre en forme pour ma part en 10 boules

Laisser lever environ 30 mn

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

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

