

Recette : BRIOCHE TRADITIONNELLE AU BEURRE !



BRIOCHE TRADITIONNELLE AU BEURRE !

Petits déjeuners

INGRÉDIENTS

250 grammes de farine
1 sachet de levure de boulangerie
5 cuillères à soupe de lait
3 œufs
100 grammes de beurre ramolli
2 cuillères à soupe bombée de sucre
1 cuillère à café rase de sel

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure de boulangerie avec une cuillère en bois.
2. Ajouter le lait tiède et pétrir une minute.
3. Incorporer le sel, le sucre et deux œufs.
4. Pétrir **10 minutes** jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Ajouter le beurre en trois fois en pétrissant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (**10 minutes**) : la pâte doit se détacher du saladier.
6. Recouvrir le saladier d'un torchon propre et laisser monter votre pâte **50 minutes** (dans un endroit entre 22°C et 25°C).
7. Pétrir à nouveau une minute la pâte et découper-là en 6 parties.
8. Façonner les 6 parties en boule.
9. Disposer vos 6 boules en quinconce dans le moule à cake préalablement beurré.
10. Recouvrir votre moule d'un torchon propre et laisser levée pendant **70 minutes**.
11. Batre le dernier œuf dans un bol et à l'aide d'un pinceau souple, recouvrez-en le dessus de votre brioche.

	Préparation : 25 minutes
	Levée : 2 heures
	Cuisson : 35 minutes



C'est à vous de jouer !