



BRIOCHE DES ROIS

TEMPS DE PREPARATION : 30MIN

TEMPS DE CUISSON: 4 MIN

INGREDIENTS

330g de farine T45
40g de sucre
8g de sel
2 sachets de levure
boulangère
175ml de lait végétal
1 oeuf
75g de beurre végétal

PREPARATION

1. Dans votre robot avec le mode pétrin mélanger la farine, le sucre et le sel.
2. Ajouter la levure puis verser le lait tiédi doucement en mode vitesse 1.
3. Incorporer un oeuf battu et le beurre ramoli et passer en vitesse 2 à 3 suivant la puissance pour que la pâte devienne homogène et bien lisse.
4. Recouvrir d'un linge propre et laisser reposer 30 minutes au four à 40°C.
5. Sur votre plan de travail fariné, déposer la pâte et la dégazer.
6. Beurrer un moule à brioche ou un moule a manqué en mettant un carton ou un bol au milieu pour faire le trou.
7. Déposer la pâte dans le moule, laisser reposer encore 1h dans le four chaud.
8. Badigeonner d'un jaune d'oeuf mélanger avec 1 càs de lait et mettre au four 25 minutes à 180°C.

NOTES:

VOUS POUVEZ CONGELER OU CONSOMMER DANS LES 24H DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.