



# BRIOCHE

TEMPS DE PREPARATION :15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 25 MIN

## INGREDIENTS

350 g de farine à  
brioche  
40 g de sucre  
1 sachet de levure  
boulangère  
75 g de beurre végétal  
1 càc de sel  
175 ml de lait de chèvre  
ou végétal  
1 oeuf battu

## PREPARATION

1. Dans un saladier mélanger la farine, le sel, faire un puits et ajouter la levure.
2. Verser doucement le lait tiède, l'oeuf et le beurre ramolli. ( au robot les ingrédient dans la cuve vitesse 2 ).
3. Pétrir à la cuillère en bois jusqu'à que la pâte soit bien lisse. ( au robot mettre en pétrissage vitesse 3).
4. Recouvrir la pâte d'un linge propre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
5. Déposer la préparation sur un plan de travail fariné et former une boule ou trois petite suivant la forme que vous désirez.
6. Déposer dans votre moule beurré et recouvrir du linge encore 1h devant le four à 130° pour que la pâte lève.
7. Augmenter la température du four à 180° et enfourner pendant 25 minutes.

**NOTES:** Vous pouvez ajouter un jaune d'oeuf pour la dorure.

A la machine a pain: verser les ingrédients dans le même ordre mais avec le lait froid. En programme brioche/sucré 750g, dorure moyen.