

# Brioche au mascarpone



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 oeuf
- 100 g de lait
- 40 g de sucre au chocolat Histoire de Goût
- 1/2 cc de sel
- 50 g de mascarpone
- 250 g de farine T45
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer pour lui redonner son volume initial. Diviser la pâte en 3 et façonner de longs boudins puis une tresse. Déposer dans un moule à cake en rabattant les extrémités en dessous.

Laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Enfourner la brioche à four froid, 20 min à 180° chaleur tournante (si vous n'avez pas la chaleur tournante, préchauffez le four à 180° avant d'enfourner).

Sortir du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.

