

Brioche au yaourt



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 yaourt nature
- 30 g de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 bonne pincée de sel
- 1 bonne cs de rhum
- 50 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre
- 325 g de farine
- 1 1/2 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Séparer en 4 boules que vous déposez dans un moule à cake.

Laisser lever dans un endroit tiède environ 1h (la pâte doit doubler de volume).

Badigeonner de blanc d'oeuf (ou de jaune ou de lait) et enfourner à four froid pendant 20 min à 180° (si votre four possède la chaleur tournante, sinon le préchauffer à 180° et laisser cuire 20-25 min).

Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>