

La brioche de Luthine



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre mou
- 500 g de farine
- 3 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte" de la machine.

A la fin du programme sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Diviser en deux (ou plus selon la taille de vos moules) et façonner deux brioches selon vos envies.

Pour ma part, j'en ai fait une nature et l'autre façon chinois au chocolat. J'ai étalé le 2ème pâton en rectangle puis l'ai recouvert de crème pâtissière (environ 3 cs bombées) et d'une poignée de pépites de chocolat (environ 60 g). J'ai ensuite roulé le tout et coupé 8 tronçons que j'ai déposés dans un moule à cake.

Laisser lever presque 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner d'oeuf battu ou de lait et enfourner 20 min à four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180° et cuire 20 à 25 min).

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



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