

Brioche de Vendrenne



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 2 jaunes d'oeufs + 1/2 cs d'arôme vanille + 1/2 cs de rhum + 1/2 cs de fleur d'oranger + lait = 115 g
- 50 g de sucre
- 1/2 cc de sel
- 300 g de farine
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte". Quand la pâte est formée, arrêter la machine et redémarrer le programme "pâte" en ajoutant cette fois **50 g de beurre mou en dés.**

Quand le programme est terminé, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Diviser en 3 morceaux puis façonner de longs boudins. Les tresser ensemble et déposer la natte obtenue dans un moule à cake. Laisser lever dans un endroit tiède pendant 1h.

Badigeonner de lait ou de blanc d'oeuf puis saupoudrer de sucre perlé.

Enfourner à four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180°) et laisser cuire 18 à 20 min.

Laisser refroidir sur une grille.

