Pain brioché au Nutella

Mettre dans la cuve de la MAP:

- 2 oeufs + 100 g de Nutella + lait = 270 ml (ou g) (en clair, dans un verre mesureur, battre les oeufs avec le Nutella et compléter avec le lait jusqu'à obtenir 270 ml de liquide)
- 1,5 cc de sel
- 30 g de beurre
- 450 g de farine T55
- 2 cc de levure

Lancer le programme "pain basique" ou "pain sucré", choisir le poids: 750 g (le livre préconise 1kg mais cela me semblait suffisant) et la couleur de la croûte: claire.

Vérifier toutefois la formation du pâton lors du premier pétrissage. J'ai rajouté environ 1 cs de lait pour assouplir la pâte.

A la fin du programme, sortir la cuve et de la machine et démouler le pain. Retirer la pale de pétrissage et laisser refroidir sur une grille.