

Brioche extra

Mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir au robot ou à la main):

- 1 oeuf + 2 jaunes + crème liquide = 230 g
- 50 g de sucre
- 1 bonne pincée de sel
- 350 g de farine
- 1 cc 1/2 de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte". Lorsque le pâton est formé, ajouter 85 g de beurre mou en morceaux puis relancer de nouveau le programme "pâte".



A la fin du programme, sortir la pâte de la cuve et la dégazer sur le plan de travail. Séparer en 4 morceaux identiques. Façonner des boules et les déposer côte à côte dans un moule à cake (beurré si nécessaire). Laisser doubler de volume dans un endroit chaud.

Badigeonner la brioche de jaune d'oeuf dilué dans un peu de lait (ou de lait seul) puis enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180°). Laisser cuire 20 min (30 dans la recette initiale, à adapter en fonction de votre four) à 180°.

A la sortie du four, démouler sur une grille et laisser refroidir.



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