

Brioche comme sur un nuage

Pour un moule à cake de 24 cm:

- 350 g de farine
- 1 cc de sel
- 40 g de sucre
- 1 oeuf
- 180 ml de lait
- 1 cc 1/2 de levure de boulanger déshydratée
- 75 g de beurre mou



Dans le bol du robot, placer la farine, le sel et le sucre. Creuser un puits au centre et y verser le lait, l'oeuf, la levure ainsi que le beurre mou. Pétrir pendant 10 bonnes minutes. Couvrir le bol d'un torchon et laisser la pâte doubler de volume dans un endroit chaud.

Sur le plan de travail fariné, dégazer la pâte et séparer en 4 morceaux égaux. Les façonner en boules et les déposer côte à côte dans le moule à cake. Laisser de nouveau lever 1h.

Badigeonner la brioche de lait (ou de jaune d'oeuf) et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180°). Laisser cuire 20 min (à vérifier, le temps de cuisson varie d'un four à l'autre) à 180°.

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



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