

## Brioche comme chez le boulanger

Pour 2 brioches ou 3 dans les [barquettes Salamandre®](#) (17,5\*11\*6 cm):

- 160 g de lait
- 60 g de sucre
- 2 cc de levure sèche de boulanger
- 2 oeufs
- 500 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 1 cc de sel



quand nad cuisine...

Dans le bol du thermomix, placer le lait, la levure et le sucre et régler **5 min à 37°, vitesse 2**. Ajouter les oeufs et la farine et programmer **5 min en fonction pétrin**. Ajouter alors le beurre mou en morceaux ainsi que le sel, et relancer pour encore **5 min en fonction pétrin**. Laisser doubler de volume dans le bol (la pâte atteint largement le haut et renverse le gobelet!).

Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et façonner les brioches (des boules côte à côte, un gros boudin, ou plusieurs petits tressés, comme vous voulez!) selon la taille de vos moules. Laisser de nouveau doubler de volume dans un endroit chaud.

Badigeonner de jaune d'oeuf battu (ou de lait) et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffé à 180°). Laisser cuire 18 min (pour les petites) ou 20-22 min pour celles de taille classique.

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



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