

## Brioche portugaise

Pour une belle brioche (dans un moule à manqué en silicone de 24 cm de diamètre):

120 ml de lait

3 oeufs

70 g de sucre glace

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

500 g de farine

1 cc de sel

90 g de beurre pommade

garniture (facultative) au choix: pralines roses, carrés de chocolat, amandes...



Mettre dans le bol du thermomix le lait, les oeufs, le sucre et la levure. Programmer 2 min à 37°, vitesse 2.

Ajouter la farine et le sel, puis régler 4 min en fonction pétrin.

Ajouter le beurre puis programmer 5 min en fonction pétrin.

Laisser lever la pâte dans le bol jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Sortir la pâte du bol sur le plan de travail bien fariné (la pâte est plutôt collante). Dégazer avec les mains bien farinées également, puis façonner en 8 boules (à ce moment ajouter la garniture choisie), dont une plus grosse que les autres. Placer celle-ci au centre dans le moule et disposer les autres tout autour.

Laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner la brioche de jaune d'oeuf battu (ou comme moi de lait) et enfourner (préchauffer le four s'il n'est pas à chaleur tournante). Laisser cuire 20 min (ou plus selon votre four).

Démouler une fois tiède et laisser refroidir sur une grille.



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