

Brioche à la semoule

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

1 oeuf + lait= 250 ml
50 g de beurre fondu
60 g de sucre
1 cc d'eau de fleur d'oranger
500 g de semoule extra fine
1 sachet de levure de boulanger déshydratée



Lancer le programme "pâte" de la machine.

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Façonner selon vos envies (ici 8 boules disposées en forme de fleur dans un moule en manqué en silicone de 24 cm de diamètre). Laisser lever au chaud 30 min.

Badigeonner de jaune d'oeuf ou de lait et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer à 180°). Laisser cuire 18 min à 180° (Patchouka préconise 20-25 min, à vous de voir selon votre four).

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



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