

Brioche de Kinou



Pour une belle tresse:

- 2 jaunes d'oeufs
- 110 ml de lait
- 25 g de sucre en poudre
- 1 bonne cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)
- 1/2 cc de sel
- 50 g de beurre mou
- 275 g de farine T45 [Florimeule](#)
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Mettre les ingrédients dans la cuve de la MAP et lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Diviser en 3 ou 4 morceaux et façonner des boudins. Tresser les boudins de pâte ensemble et déposer la natte sur une plaque à pâtisserie anti-adhésive (ou couverte de papier sulfurisé).

Laisser lever 45 min dans un endroit tiède.

Badigeonner la tresse de blanc d'oeuf (ou de jaune) battu et parsemer de sucre en grains. Enfourner dans le four froid programmé 20 min à 180° (chaleur tournante).

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

