Pain brioché aux épices

Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 petit oeuf + eau = 145 g
- 1/2 cc de sel
- 15 g de sucre
- 50 g de miel
- 15 g de beurre
- 1/2 cs de cannelle
- 3/4 cc d'anis vert écrasé
- 1/4 cc de gingembre en poudre
- 1/4 cc de clous de girofle moulus
- 1/4 cc de noix de muscade râpée
- 150 g de farine T45
- 100 de farine de seigle
- 1 cc de levure

(Je dois avouer que j'ai ajouter les épices au feeling sans vraiment respecter les mesures)

Lancer le programme "pâte" de votre machine.
A la fin du programme, sortir le pâton sur le plan de travail bien fariné (attention, il colle un peu) et le façonner en long boudin. Déposer dans un moule à cake et laisser lever dans un endroit tiède pendant au moins 2 h. La pâte doit doubler de volume.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).
Enfourner le pain briochée et laisser cuire 20 min. Il gonfle encore beaucoup dans le four.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

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