



## BRIOCHE AU LAIT D'AMANDE

### **Ingrédients :**

300 g de farine T55  
20 g de levure fraîche  
150 g lait d'amande + lait pour dorer (ou de l'oeuf)  
25 g de beurre mou  
65 g de cassonade  
1 cs de vanille en poudre  
1 pincée de bicarbonate de soude  
½ cc de sel

### *Préparation*

Verser le lait et la levure émiettée dans le bol du robot puis régler **1 mn 50° vitesse 2**.

Ajouter tous les ingrédients en veillant de mettre le sel en dernier puis régler **4 mn Fonction Epi couvercle fermé**.

Sortir la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin et laisser lever pendant 1h00 dans un saladier recouvert d'un linge dans votre four à 60°.

A l'issue de ce temps de pousse, rabattre la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en trois pâtons égaux d'environ 160 g chacun. Rouler chaque pâton sur lui-même et l'allonger en un boudin d'une trentaine de cm de long. Avec les trois, former une tresse sans serrer et la déposer sur une grille préalable couverte de papier cuisson. Recouvrir d'un linge puis laisser lever pendant 15 mn dans un four à 60°.

Sortez la tresse du four puis préchauffer votre four à 180°. Dorer la tresse avec un peu de lait, puis faites cuire pendant 20 minutes.

*Bon appétit !*