



*Suzanne Gourmande*

## BRIOCHE

### Ingrédients pour une brioche :

500 g de farine T45  
1 œuf  
250 ml de lait demi-écrémé  
1 cc de sel  
1 sachet de levure de boulanger (ou 2,5 cc de levure bruggeman)  
3 cs de sucre  
70g de beurre

### *Préparation*

Dans la cuve de votre machine à pain, déposer tous les ingrédients (attention que la levure et le sel ne se touchent pas) sauf le beurre.

Lancer le programme pâte.

Quand la pâte est formée ajouter le beurre coupé en dés. Laisser poursuivre le programme.

Quand celui-ci est terminé, sortir le pâton, le dégazer et faire trois boules de poids identique. Mettre les trois boules, les unes à côté des autres, dans un moule à cake.

Déposer le moule couvert d'un linge propre dans votre four éteint, puis laisser lever pendant 45 mn. Lorsque le temps est écoulé, badigeonner votre brioche de lait sucré et cuire 25 mn à 180° (Th 6).

***Bon appétit !***