

Brioche à l'huile d'olive de Christophe Michalak

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

- 260 g de lait
- 70 g d'huile d'olive
- 1 cs d'arôme de vanille liquide
- 60 g de sucre
- 6 g de sel fin
- 380 g de farine
- 2 cc 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 sur le plan de travail fariné. Diviser en 6 morceaux identiques et façonner en boules. Les placer dans un moule à manqué antiadhésif (ou beurré, ou encore en silicone). Laisser lever dans un endroit chaud pendant 1h-1h30 (la brioche doit doubler de volume).

Badigeonner la brioche d'oeuf battu (ou de lait) et parsemer (facultatif) de graines de sésame ou de sucre en grains. Enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four) et cuire 20 min (25 dans la recette initiale) à 180°.

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



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