

Krachel ou Brioches anis & sésame - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/22/25415390.html>

November 22, 2012

jeudi 22 novembre 2012

Krachel ou Brioches anis & sésame

Pour une fois je n'ai pas utilisé ma machine à pain. J'ai utilisé mes petites mains.

Ingrédients pour 10 brioches individuelles :

Farine : 600 gr

Levure boulangère express : 1 sachet

Sel une pincée

Cassonade : 160 gr

Beurre mou : 100 gr

Fleur d'oranger : 90 gr

Sésame : 1 cuil. à soupe

Anis : 1/2 cuil. à soupe

Œuf : 1 pour dorer

D'eau environ 230 gr

Mélanger tous les ingrédients sans l'eau et l'œuf. Ajouter l'eau petit à petit, pour obtenir une pâte très

souple. Faire gonfler pendant 1 heure dans un endroit chaud.

Quand elle a bien gonflé dégazer la pâte, pétrir une min et faire gonfler encore une heure.

Former vos brioches, laisser reposer une petite demi heure.

Faire cuire à four chaud (180°C) pendant une vingtaine de minutes.

Posté par somphet13 à 16:00 - - - [Rétroliens \[0\]](#) - [Permalien \[#\]](#)

Tags :

[« Muffins anglais](#)

Vous aimerez peut-être :

URL pour faire un rétrolien vers ce message : <http://www.canalblog.com/cf/fe/tb/?bid=913920&pid=25415390>