

Bienvenue chez Christhummm

~~ Brioche boulangère ~~

*Brioche ou version
briochettes
individuelles,
à vous de choisir !*



- 160 grs de lait
- 7 grs de bruggeman
- 60 grs de sucre
- 2 oeufs
- 500 grs de farine
- 100 grs de beurre
- 1 cc de sel
- 1 jaune d'œuf pour dorer

- Mettre le lait, la levure et le sucre dans le bol
- 5 minutes 37° vit 2
- Ajouter les 2 œufs et la farine
- 5 minutes pétrin
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et le sel
- 5 minutes pétrin
- Mettre la pâte dans un saladier
- Laisser doubler de volume
- Former un ou plusieurs pâtons
- Placer dans le moule
- Laisser lever 30 mn environ
- Badigeonner la brioche d'un jaune d'oeuf dilué avec un filet de lait
- Enfourner 10 minutes à 200° puis 15 minutes à 160°