

## **Brioche à la crème fraîche épaisse**

Ingrédients

1 oeuf

200 ml de lait

120 gr de crème fraîche épaisse

75 gr de sucre

530 gr de farine T45

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

Mettre en forme (perso des briochettes + 1 moule à cake)

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine des minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>