

Brioche au yop citron

Ingrédients

440 gr de farine T45

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

380 ml de Yop au citron à T° ambiante **240 ml**

100 ml d'eau tiède **50 ml**

100 ml d'huile de noisette **50 ml**

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine et la levure vitesse 1 quelques secondes

Ajouter les autres ingrédients et pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser lever environ 30 mn

Dégazer la pâte et mettre en forme - pour moi des petites boules que j'ai réparti dans l'empreinte 4 quarts Demarle

Laisser lever environ 30 mn

Délayer un oeuf avec 2 cs de yop et le zeste d'une orange

Badigeonner les boules et parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

