

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **LA BRIOCHE DE THIERRY MULHAUPT**

**pour 6 à 8 personnes :**

**200g farine T.45 - 180ml lait - 20g levure de boulanger - 300g farine T.45 - 10g sel fin - 60g sucre - 150g oeufs entiers (~ 3 oeufs) - 200g beurre doux -**

**Délayer le lait avec la levure, ajouter les 200g de farine. Mélanger pour obtenir un levain. Laisser reposer couvert d'un film alimentaire pendant 1h00. Au bout de ce temps, verser dans le robot muni du crochet, ajouter les 300g de farine, le sel, le sucre et les oeufs. Pétrir à vitesse 6 pendant 10 minutes. Ajouter enfin le beurre coupé en dés petit à petit tout en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Détacher le bol, le recouvrir de film alimentaire. Laisser doubler de volume la pâte.**

**Beurrer un moule à savarin de Ø 24,5 cm. Glisser la pâte à l'intérieur. Dorer au jaune d'oeuf. Laisser pousser encore 1h00.**

**Entre temps préchauffer le four à 180° (th.6). Cuire pendant 35 minutes. Sortir, laisser 10 minutes avant de démouler.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr