

Brioche au elben

Ingrédients

250 ml de elben (lait fermenté)

1 œuf

60 gr de sucre en poudre

100 gr de beurre mou coupé en morceaux

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain 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 comme on désire

Laisser lever à nouveau 30 mn

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

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

