

BRIOCHE

Les ingrédients :

- 3 œufs



- ½ verre de lait



- 150 g de beurre



- 40 g de sucre en poudre



- 2 cuillères à soupe de sirop de sucre



- 250 g de farine



- ½ cube de levure



- 1 cuillère à café de sel



La recette :

1. Emitter la levure dans une cuillère de lait chaud.
2. Casser les œufs et les battre avec la levure
3. Ajouter la farine et pétrir la pâte pendant 15 minutes
4. Ajouter les sucres, le beurre et pétrir pendant 5 minutes
5. Fariner la boule de pâte et la laisser reposer pendant 2 heures
6. Dégazer la pâte et la façonner en un pàton ovale. Le déposer sur la plaque de cuisson et laisser reposer une heure
7. Dorer la brioche avec un peu de lait et saupoudrer de sucre en poudre
8. Cuire au four à 180°

