

BRIOCHE

Ingrédients :

- 300 grs de Farine T45 ou T55
- 12 grs de levure en cube + une tasse de lait
- 50 grs de sucre en poudre
- 2 œufs + un jaune d'œuf
- 75 grs de beurre
- Fleur d'oranger (si envie)
- Pépites de chocolat, pépites de sucre..... etc (selon envie)

Préparation :

- Mettre en 1^{er} la levure émietlée avec le lait
- Verser la farine, puis le sucre, les œufs et le beurre ramolli
- Ajouter ensuite le parfum (si envie)

- Faire pétrir et lever à la machine à pain 2 fois
- Mettre au réfrigérateur 1 nuit
- Pétrir à nouveau à la main le lendemain
- Incorporer les pépites (selon envie)

- Laisser lever au minimum 3 heures

- Passer au pinceau 1 jaune d'œuf sur la pâte puis saupoudrer (selon envie) les pépites de sucre

Cuisson :

Enfournez ¼ d'heure à 170° voire 180°