

Bienvenue chez Christhummm

~~ Brioche de l'été ~~

*Recette
réalisée
à la map !*



- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- Crème liquide
- 350 grs farine 45
- 3 grs de sel
- 50 grs sucre
- 6 grs bruggeman
- 100 grs beurre

- Pesez les 2 jaunes plus l'œuf entier et complétez avec la crème pour obtenir 230 grs
- Ajoutez 200 grs de farine
- Puis le sucre et le sel
- Les 150 grs restant de farine
- La levure
- Programme pâte de la machine à pain
- Quand le pâton est bien formé, ajoutez le beurre coupé en morceaux
- A la fin du programme, façonnez
- Laissez lever
- Dorez à l'œuf ou au lait avant d'enfourner
- Cuisson 160° pendant 30/35 mn selon les fours
- Vérifiez la cuisson
- Refroidir sur une grille