

Brioche au Sucre

Ingrédients :

- 260 g de farine t45
- 50 g de sucre en poudre
- 1/2 cc de sel fin
- 10 cl de lait tiède
- 10 g de levure fraîche de boulangerie
- 1 oeuf
- 40 g de beurre fondu

- 1 jaune d'oeuf et du sucre en grains pour le glaçage
Émietter la levure fraîche dans le lait tiède, mélanger et laisser reposer 10 minutes.

Mélanger la farine, le sucre et le sel.

Ajouter l'oeuf battu et le beurre fondu, puis mélanger, ajouter le lait avec la levure et mélanger de nouveau ou mettre tous vos ingrédients dans votre MAP programme "pâte".

Une fois la pâte bien lisse et élastique, la laisser reposer 2 à 3 heures dans un moule fariné et la couvrir d'un linge à l'abri des courants d'air.

Une fois la pâte bien levée, la badigeonner avec un pinceau du jaune d'oeuf avec un peu d'eau et de sucre en grains puis la mettre au four TH 170°C pendant 25 minutes.