

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Brioche de jijitte

J'ai ajouté du chocolat en poudre pour faire tout choco...La prochaine fois, je mettrai des raisins...par exemple.

Vous pouvez la faire nature si vous préférez.



Mettre dans la cuve dans l'ordre

1 sachet de levure de boulangerie sèche
400 g de farine
60 g de beurre fondu (jijitte met du beurre salé et moi, j'ai mis du beurre doux, mou, en morceaux)
210 ml de lait tiède
1 cc de jus de citron (que j'ai recouvert de farine, de peur que le lait caille à son contact)
2 jaunes d'oeufs
1 cc de sel
55 g de sucre

chocolat en poudre

Programme BASIC BAKE (et « raisin » si vous ajoutez des raisins ou autres, dans le distributeur)

Size : L

Crust : Dark (la croûte était un peu trop foncée à mon goût, je mettrai croûte claire la prochaine fois).

Le programme dure 4 heures et j'ai arrêté 7 min avant la fin de la cuisson...j'aurais pu avant, je pense.

Mes remarques :

Elle est super bien levée, bien bombée sur le dessus...La mie très aérée et moelleuse...

Je l'ai mesuré : 17 cm de haut

TEST réussi. Merci à jijitte pour cette bonne recette...

