

Brioche sans œufs

Ingrédients

270 ml de lait

90 gr de beurre mou

70 gr de sucre glace

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 7 boules

Déposer ces dernières dans un moule à manqué

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner avec un peu de lait

Parsemer des graines de sésame et du sucre en grains

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

