



Brioche maison

- 6 gr de sel
- 40 gr de sucre
- 200 gr de farine blanche
- 150 gr de farine semi-complète
- 175 mL de lait
- 1 œuf
- 75 gr de beurre
- 18 gr de levure boulanger

Dans le bol du robot, mettez dans l'ordre les ingrédients suivant : le sel, le sucre, la farine blanche puis la farine semi-complète, le lait, la levure et l'œuf. Commencez à pétrir.



Quand les ingrédients sont bien mélangés ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrir 10 minutes.

Couvrez le bol du robot avec un torchon propre et laissez reposer 4h.



Mettez de la farine sur votre plan de travail et malaxez votre préparation. Mettez-la dans votre moule. Remettez un torchon dessus et attendez 2H. Puis enfournez à 180° pendant 20-25 minutes.



Votre petit dej est prêt.

