



brioche moelleuse et délicieuse

Très facilement

Vous avez besoin de:

1 œuf

150 ml de lait

250 g de farine

40 g de beurre

50 g de sucre blanc

1 sachet de levure de boulangerie,

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel et du sucre perlé.

VOUS AVEZ TOUT SOUS LA MAIN ?

LANCEZ-VOUS !!!

Préparation :

- Mélangez la farine et la levure dans un bol, puis ajoutez y le lait tiède et l'œuf.
- Mélangez le tout à l'aide d'un batteur électrique pour pâte et ajoutez le sucre puis le beurre tout en continuant le pétrissage jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du bol.
- Recouvrez ensuite le bol avec un film en plastique et laissez reposer la pâte pendant une heure, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Une fois le temps écoulé, retirez la pâte du bol et divisez-la en 3 boudins afin de former une tresse. Placez ensuite la tresse dans un moule à cake sur lequel vous aurez étendu du papier cuisson. Laissez reposer la pâte pour encore une fois jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Enfin, badigeonnez la avec du lait, saupoudrez le dessus avec du sucre perlé et placez-la au four pour une durée de 20 minutes à 180°C. '