

Brioche Nanterre (Cook'in)



Voici ma publication pour [l'escapade en cuisine](#) d'octobre sur le thème « Je suis dans le pétrin »

Recette que je devais choisir sur le blog de [Alaro](#) tandis que [Julie Défixe](#) venait fouiner sur le mien.

J'ai réalisé cette brioche avec l'aide de mon Cook'in.

Verdict : une brioche, bien moelleuse et vraiment délicieuse, je la referai sans hésiter

Pour une brioche

- 210 ml de lait demi-écrémé

- 100 gr beurre mou
- 3 jaunes d'œuf
- 1 sachet de levure spécial brioche Demarle
- ou 1 sachet de levure briochin + 1cc de sel
- 4 cs de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500 gr de farine spéciale brioche
- 1 œuf pour la dorure
- sucre perlé (facultatif)

Mettre le lait dans le bol du Cook'in et faire chauffer 20s à 40° Vit 4

Rajouter ensuite la levure, les jaunes d'œufs et le beurre et programmer 40°, vit 4, 5 min.

Incorporer ensuite farine, le sucre vanillé et le sucre semoule (+ le sel si vous utilisez de la levure type briochin)

Lancer le pétrissage 3 min.

Laisser pousser dans le bol. Je la laisse jusqu'à ce que la pâte ressorte par le trou du couvercle.

Sortir alors la pâte du bol, dégazer et former 8 boules de poids identique

Disposer ces boules en quinconce dans un moule à cake, dorer avec l'œuf battu et laisser pousser 1h minimum.

Parsemer éventuellement de sucre perlé

Préchauffer le four à 150°

Faire cuire 30 à 40 minutes.

Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:

carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur