

Brioche filante

LA CUISINE DE BOOMY



- 200 ml de lait
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 2 cc de sel
- vanille en poudre
- 500 gr de farine
- 80 gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 gr de beurre pommade
- sucre perlé
- lait (pour la dorure)

Faire tiédir le lait au four à micro-ondes et y diluer la levure de boulangerie.

Mettre dans le bol du robot la farine, le sucre en poudre, le sel et la vanille, mélanger. Fouetter les œufs. Ajouter le lait et les œufs dans le bol.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule qui se détache de la paroi, si besoin rajouter un peu de farine. Ajouter ensuite le beurre et pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Recouvrir d'un torchon humide et laisser pousser dans votre four préchauffé à 50° éteint, environ 1 heure. Il faut que la pâte double de volume.

Préchauffer votre four à 180°.

Dégazer ensuite votre pâte avec votre main sur un plan de travail légèrement fariné. Vous pouvez également fariner vos mains. Former des boules de tailles égales et les disposer dans votre moule.

Étaler un peu de lait sur la brioche à l'aide d'un pinceau et parsemer de sucre perlé. Enfourner pendant 25 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler et de vous régaler.