



Brioche extra moelleuse



INGREDIENTS

- 500 g de farine T45
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 25 g de levure de boulangerie fraîche
- 40 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 ml de lait tiède
- 80 g de beurre ramolli
- 5 g de sel

INSTRUCTIONS

- Dans le bol du robot, ajouter dans cet ordre : la farine, le sucre, le sucre vanillé, les œufs, le sel, le lait tiède et la levure fraîche émiettée.
- Pétrir 2 minutes à vitesse lente, puis 8 minutes à vitesse moyenne.
- Ajouter ensuite le beurre en morceaux et pétrir durant 8 minutes à vitesse moyenne, puis 2 minutes à vitesse lente.
- La pâte est légèrement collante, c'est qu'elle est parfaite !
- Couvrir le bol avec un linge propre et laisser lever la pâte minimum 2 heures à température ambiante.
- Une fois la pâte bien levée, la dégazer et faire ensuite 8 boules égales. Les placer dans un moule à cake beurré et fariné.
- Optionnel : dorer la brioche avec l'œuf battu.
- Laisser lever la pâte minimum 1 heure.
- A la fin de la levée, enfourner la brioche 30 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180° C.

