

LA BRIOCHE BUTCHY

Ingrédients pour le moule tablette :

- 500g de farine
- 15g de levure fraîche
- 1 cuill. à café de sel
- 60g de sucre
- 2 œufs à compléter à 200g avec du lait
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse entière
- du sucre glace pour la déco



①

Dans le bol du robot équipé du crochet pétrin, mettez la farine avec la levure émiettée d'un côté, le sel et le sucre de l'autre.

Commencez à pétrir à vitesse mini, ajoutez la crème les oeufs et le lait, env. 10 minutes.

②

Laissez lever la pâte dans le bol environ 1h30 à température ambiante à l'abri des courants d'air, ou dans un four en mode étuve ou légèrement préchauffé, couvert d'un linge humide.

③

Reprenez la pâte sur la Roulpat' farinée et dégazez.

Coupez en 16 boules pour le moule tablette. Disposez dans chaque case du moule.

Couvrez et laissez lever une heure environ.

④

Préchauffez le four à 170-180°C.

Et enfournez pour environ 25 minutes voire 30 minutes.

Si vous trouvez qu'elle colore trop vite, couvrez la d'une toile Silpat et continuez la cuisson.

Lorsque la brioche est refroidie, saupoudrez de sucre glace et la Butchy est prête!