

## **BRIOCHE SUPER BONNE**

CUISSON 20 MINUTES

### **INGRÉDIENTS**

500 g de farine T55 ,

75 g de sucre semoule

3 jaunes d'œufs (+ 1 pour la dorure)

125 g de beurre DEMI-SEL mou coupé en morceaux

25 g de levure de boulanger

### **PREPARATION :**

METTRE dans le bol, le lait et la levure.

PROGRAMMER **3 min/37°C/vitesse 2.**

A la sonnerie, AJOUTER la farine, 1 pincée de sel, le sucre, les 3 jaunes d'œufs **5 min/FONCTION épi.**

A la sonnerie, AJOUTER le beurre mou **10 à 15 min/fonction épi.**

A la sonnerie, METTRE un torchon sur le bol, et LAISSER lever la pâte pendant 1 heure au moins.

Quand la pâte est bien levée, ECRASER la pâte sur le plan de travail, avec la main, pour chasser tout le gaz.

La METTRE en boule, que l'on divise en 3 pâtons.

FACONNER 3 boudins et TRESSER ou faire des boules et les mettre dans un moule.

Poser sur le papier sulfurisé.

LAISSER lever à nouveau pendant 1 heure environ en recouvrant du même torchon. (Elle doit doubler de volume)

PRECHAUFFER le four à 180° (thermostat 6).

Dans un bol, battre l'œuf avec un peu d'eau et badigeonner la brioche. Saupoudrer de sucre en grains.

Enfourner 20 minutes. A mi-cuisson, baisser le four à 150°C.