

Brioche roulée au nutella

Ingrédients

150 ml de lait

2 oeufs

75 gr de sucre

120 gr de beurre mou

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Nutella

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé sauf le nutella

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Etaler en un rectangle

Couvrir de nutella

Roulé la pâte et la couper en tronçons

Déposer les tronçons dans un moule garni de papier sulfurisé

Laisser lever environ 30 mn

Cuire four chaud 190°

