

Petites Brioches

dans la Cuisine de Tell c'est ...



Pour 8 brioches
Préparation : environ 2h
Cuisson : 15 à 20 min
Programme MAP : Pâte



Les Courses

300 ml de lait ♥ 50 g de beurre doux en pommade fraîches
1/2 cc de sel ♥ 1 cc de mélange d'épices moulues (facultatif, moi je n'en mets pas)
2 cc d'extrait naturel de vanille ♥ 450 g de farine T55
75 g de sucre roux ♥ 1 + 1/4 de cc de levure sèche ♥ 150 de fruits secs (facultatif, moi je n'en mets pas)



Le matériel

MAP



La Préparation

Mettez tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre indiqué ci-dessus, sauf les fruits secs. Sélectionnez le programme de préparation de pâte. Ajoutez les fruits secs quand la MAP émet le signal sonore. Quand le programme est terminé, retournez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez là en 8 morceaux. Façonnez les en boules sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Pensez à les espacer. Couvrez avec du film et laissez lever 30 min jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume. Préchauffez votre four à 220°. Badigeonnez avec l'oeuf battu puis faites cuire au four 15 à 20 min.