

Brioche au mascarpone

Ingrédients

200 ml de lait

2 oeufs

100 gr de mascarpone

100 gr de sucre

600 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 190° entre 20 et 30 mn

