

Brioche de Llysa

Ingrédients

250 ml de lait

1 oeuf

80 gr de beurre mou

100 gr de sucre

500 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

Tout comme Llysa j'ai beurré mon moule et saupoudré de sucre j'y ai déposé la pâte sans dorer le dessus

