

## Petits pains doux à l'orange

Ingrédients

160 ml de lait

2 cs de sucre

1 belle cs de beurre mou

le zeste d'une orange

270 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

Diviser en 8 parts

Mettre en forme

Laisser lever à nouveau 30 mn

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

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

