

Brioche de Llysa

Ingrédients

220 ml de lait

4 jaunes d'oeufs

50 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

50 gr de beurre mou

550 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

Mettre en forme comme on le désire

Laisser lever environ 30 mn

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

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

