

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHETTES LEGERES AU LAIT

Pour 10 petites brioches



Préparation : 20 mn

Repos : 2 h 30

Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 oeuf + 1 oeuf battu pour la décoration
- 4 cl d'huile végétale
- 50 g de sucre
- 15 cl de lait tiède
- 1/4 cuillère à café de levure chimique
- 6 g de levure boulangère fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- Sel

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine le sel, la vanille, la levure chimique et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y l'oeuf, la levure boulangère fraîche que vous avez délayée avec une cuillère à soupe de lait tiède, l'huile et le lait. Amalgamez tout les ingrédients puis battez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 10 mn). Vous allez trouver que la pâte est assez molle et qui colle un peu, c'est normal.

Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 1h30 à l'abri des courants d'air. Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min, mouillez un peu les mains avec de l'eau et confectionnez 10 boules de la même épaisseur.

Les disposer dans une plaque couverte de papier sulfurisé en les espaçant l'une de l'autre. Laissez gonfler pendant 30 mn.

Préchauffer le four à 180°.

Faites chauffer le four à 200°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les croissants de l'oeuf battu. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 mn.

Comme vous le voyez sur les photos, j'ai fais quelques briochettes juste avec de l'oeuf battu et d'autres incisées et saupoudrées de sucre en grains.