

## **Brioche à la semoule**

### Ingrédients

environ 250 ml de lait

1 oeuf (petit)

50 gr de beurre fondu

60 gr de sucre

le zeste d'une orange

500 gr de semoule extra fine

1 sachet de levure spécial brioche avec incorporé de Demarle

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

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Mettre en forme

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

