****

**La Cuisine des Anges**

**Brioche Simple et Facile**

**Pour une brioche d'environ  850 grammes**

\* 500 grammes de farine
\* 80 grammes de beurre
\* 300 ml de lait
\* 1 sachet de levure spéciale Francine
\* 50 grammes de sucre
\* 1/2 cc de sel

J'avais tous mes ingrédients à la même température.

Dans le bol de mon robot, j'ai versé dans l'ordre : le lait, le beurre fondu, le sel, le sucre, la farine et en dernier la levure.
J'ai mis sur vitesse1 pendant environ 8 à 10 minutes.
Ensuite, j'ai défait le bol, j'ai couvert avec un torchon et zou, une heure de cocooning sur le radiateur :)

J'ai ensuite pétri une seconde fois au robot, vitesse1, pendant 5 minutes, puis j'ai remis à lever pendant une heure couvert, toujours sur le radiateur sur le radiateur^^

J'ai repris ma pâte, je l'ai tapée et pétrie à la main pendant 2 minutes : opération de dégazage!

Ensuite pour cette brioche: j'ai étalé la pâte au rouleau. J'ai fait un boudin que j'ai coupé en parts égales et que j'ai rangé dans un moule (à bords amovibles) sans trop les serrer. J'ai remis à lever couvert (toujours sur mon radiateur^^) pendant 2 heures. Un peu de jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait pour colorer et dircetion le four...

Pour la cuisson : sur les conseils d'Amélie, j'ai placé un grand bol d'eau au fond de mon four. J'ai enfourné sans faire préchaufer le four : 25 minutes à 160°C...et tadam : voilà le résultat :)