

Brioche moelleuses au citron et graines de pavot

Ingrédients

500 gr de farine

1 pincée de sel

1/2 cube de levure (22 gr) **(2.5 cc de levure sèche)**

1 cs rase de graines de pavot

60 gr de sucre

80 gr de beurre ramolli

2 oeufs

Le zeste d 'un citron

150 ml de lait tiède

Déco

1 oeuf battu

Des graines de pavot

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

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 10 parts

Mettre en forme

Laisser lever une heure ou moins suivant la chaleur de la pièce

Badigeonner à l'aide de l'oeuf battu et saupoudrer de graines de pavot

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes si ça cuit trop vite baisser le four à 150°

