

## Brioche au sucre perlé extras moelleuses



### **Côté marché : Pour 12 brioches**

500 g de farine de gruau  
140 ml de lait tiède  
2 cc de levure SAF  
1 cc de sel  
50 g de sucre  
3 oeufs + 1 jaune  
135 g de beurre ramolli  
QS de sucre perlé

### **Garniture :**

Pâte d'amande, pépites de chocolat, pralines...

### **Pour dorer :**

1 jaune d'oeuf + 1 cs de lait

### **Préparation :**

Dans le robot kitchenaid, déposez la farine et la levure, mélangez, versez le lait tiède (surtout pas chaud), pétrissez qqs minutes puis ajoutez le sel, le sucre, les oeufs et le jaune, pétrissez 10 mn, ajoutez ensuite le beurre ramolli en 3 fois et pétrissez encore 10 mn. Laissez dans le bol du robot, déposez un torchon sur le dessus et laissez lever environ 1h 15 ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Dégazez rapidement la pâte (2 mn environ) et formez 12 boules identiques. Posez-les dans un moule à briochettes ou dans les empreintes pour petits pains ronds de chez Flexipan et laissez lever encore environ 1 heure à température ambiante. (Je n'ai pas couvert cette fois).

Préchauffez le four à 220°C.

Dorez-les au pinceau avec le jaune mélangé à 1 cs de lait.

Enfournes dans le four à 220°C pour 10 mn, baissez le thermostat à 200°C et poursuivez la cuisson encore 10 mn.

Sortez les brioches du four et attendez qqs minutes avant de les démouler sur une grille.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>