

Petites brioches au yaourt du dimanche matin

Pour une dizaine de briochettes :

- 1 yaourt nature
- 80ml de lait
- 1 oeuf battu
- 400g de farine (300g de farine T55 + 100g de farine d'épeautre)
- 2 c.s. de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.c. de sel
- 50g de beurre
- 1 c.c. de levure
- 1 c.c. de jus de citron (facultatif)
- pépites de chocolat (environ 30g pour 5 brioches)
- 1 c.c. de Nutella / brioche
- un peu de lait pour la dorure



1. Mettez les ingrédients (sauf pépites et Nutella bien sûr) dans la MAP. Choisissez le programme "pâte".
2. Une fois le programme terminé, dégazez la pâte. Si vous faites les brioches pour le petit-déjeuner, on peut mettre la pâte au réfrigérateur jusqu'au lendemain matin.
3. Divisez la pâte en 9 ou 10.
4. Ajoutez un peu de pépites de chocolat et formez une jolie boule ou étalez en disque la pâte, mettez une cuillère de Nutella et reformez une boule.
5. Mettez dans des moules à briochettes ou à muffin. Laissez lever pendant une heure.
6. Préchauffez le four à 165°C.
7. Badigeonnez la pâte avec un peu de lait.
8. Enfournez pour 20min. Si ça dore trop vite vous pouvez mettre du papier alu par dessus.
9. Dégustez avec un petit chocolat ou un café.