

Pain brioché au fromage blanc



- 1 oeuf + 1 jaune
- 200 g de fromage blanc à 0 % de MG
- 1 c à café de sel
- 40 g de sucre
- 390 g de farine
- 1 c à café ou 4 g de levure sèche de boulanger
- Quelques gouttes de jus de citron

Dorure :

- 1 jaune
- 1 c à soupe de lait

Mélangez les oeufs avec le fromage blanc (280 ml total de liquide). Puis versez dans la cuve de la machine à pain. Recouvrez de la moitié de farine puis ajoutez le sucre et le sel puis le reste de farine. Faites un petit puits sur la farine pour y mettre la levure.

Lancez un programme pâte pendant 1 h 30.

Au bout de ce temps, sortez la pâte de la cuve, dégazez-la puis et placez-la dans un récipient assez grand couvert et réservez une nuit au frigo.

Le lendemain, façonnez la pâte à votre goût et laissez lever pendant 1 heure sous un torchon dans le moule de cuisson de votre choix.

Badigeonnez la surface avec un jaune d'oeuf additionné d'un peu de lait et faites cuire pendant 25 minutes (à 160 ° C pour moi).

Laissez refroidir avant de la couper en tranche.