

Brioche

au Ninja 12 en 1

Mode 3, BAKE 20 minutes à 175°C, grille position basse avec le moule à manqué , position soupape aucun importance



Ingrédients:

- 100 gr de lait
- 10 g de levure de boulanger déshydratée
- 250 gr de farine
- 1 œuf
- 30 gr de sucre
- 50 gr de beurre
- 1/2 c à c de sel

Instructions:

Mettre le lait et la levure dans le bol du robot et programmer **1 minutes 30 à 37°, vit 2**

Ajouter le reste des ingrédients et **fonction épi 4 minutes**

Laisser lever dans le bol pendant 45 minutes

Au bout de ce temps, partager la pâte et former 6 boules, disposez-les dans le moule à manqué «ninja» beurré et fariné.

Dorer à l'œuf et saupoudrer ou pas de sucre en grains

Laisser lever encore 1 h dans le four fermé ou sous un linge propre à l'abri des courants d'airs

Démarrer la cuisson de la brioche dans le ninja **Mode 3, BAKE, 175°C, pendant 20 minutes**

Laisser refroidir sur une grille .

