

## Brioche aux petits suisses



- 420 g de farine
- 2 jaunes d'oeufs + 1 jaune (si cuisson au four)
- 150 ml de lait (+ ou - pour une cuisson en MAP)
- 2 petits suisses (0 % de MG)
- 1 c à café de levure (cuillère dose de la MAP)
- 3 c à soupe de sucre
- 1 c à café de sel

Sortez les ingrédients frais, petits suisses, le lait et les oeufs pour qu'ils soient à température ambiante.

Faites tiédir le lait quelques secondes au micro-onde. Si vous faites une cuisson en machine, pesez les jaunes, puis complétez avec le lait pour obtenir 190 ml. Ajoutez les petits suisses et mélangez.

Versez une partie de la farine. Ajoutez le sucre et le sel et recouvrez avec le reste de farine.

Faites un petit puits dans la farine pour y mettre la levure.

Cuisson en MAP ( R & B ) : Pain sucré 1,5 lb medium.

Cuisson au four : Programme pâte (1h30), dégazez la pâte, placez dans un moule de votre choix et laissez lever 1 heure.

Badigeonnez de jaune d'oeuf et mettez au four pour 25 minutes (th 180°C).