

Brioche légère au yaourt



Préparation : 15 minutes

Programme pâte : 1 h30

Repos : 1 nuit (2ème levée) + 1 heure (3ème levée)

Cuisson : 35 minutes

- 450 g de farine (spécial pain brioché)
- 2 yaourts 0% de MG (250 g)
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 c à café de vanille liquide
- 1 c à dessert de jus de citron (3 g)
- 40 g de sucre
- 1 c à café de sel (5 g)
- 1 c à café de levure de boulanger Briochin (4 g)
- 20 g de beurre à t° ambiante

Dorure :

- 1 jaune d'oeuf + c à soupe de lait

Avant de commencer la recette, veillez à ce que tous les ingrédients frais (yaourts, oeuf, beurre) soient à température ambiante.

Mélangez les yaourts, le jaune d'oeuf, la vanille et le jus de citron. Pesez ce mélange, si celui fait moins de 265 g rajoutez un peu de lait.

Dans le fond de la machine à pain, placez le beurre coupé en petits morceaux. Versez le mélange yaourt/oeuf et recouvrez avec la moitié de farine. Ajoutez le sucre et le sel. Recouvrez avec le reste de farine. Ajoutez la levure.

Faites un programme pâte de 1h30. *Je laisse ma pâte un peu plus longtemps dans la machine après l'arrêt pour poursuivre la levée.*

Sortez la pâte de la cuve et dégazez-la en la tapant avec le poing. Formez la pâte en boule et placez-la dans un récipient couvert et laissez reposer toute la nuit au frigo ou toute la journée si la pâte a été faite le matin.

Divisez la pâte en 5 pâtons et placez dans un moule à cake ou rond.

Laissez lever la pâte pendant 1 heure dans un endroit chaud recouverte d'un torchon humide.

Mélangez le jaune et le lait et badigeonnez-en la pâte avec un pinceau.

Glissez dans le four froid et démarrez la cuisson à 180° C (160° C pour moi) pendant 35 minutes. Laissez refroidir un peu la brioche avant de la couper.