

## **BRIOCHE FAÇON KOUGLOF**



- **420 g de farine (classique ou à pain brioché)**
- **2 jaunes d'oeufs + 2 bouchons de rhum + Lait pour obtenir 245 ml de liquide**
- **60 g de beurre**
- **1 c à café de levure**
- **3 c à soupe de sucre**
- **1 c à café de sel**
- **100 g de raisins secs**

Mettre le beurre ramolli dans la cuve...

Battez les jaunes d'oeufs puis versez-les dans un verre doseur et ajoutez le rhum et la quantité de lait nécessaire pour obtenir 245 ml de liquide (attention le lait doit être à température ambiante). Ajoutez ce mélange dans la cuve...

Recouvrez de la moitié de farine. Ajoutez le sucre et le sel et versez le reste de farine...

Ajoutez enfin la levure.

Programmez votre machine sur "pain sucré" 1lb (600g) Médium...

Ajoutez les raisins au bip sonore.