

Brioche express

200ml de lait, 2 oeufs, 2 sachets de levure de boulangerie (spécial MAP express), 75gr de sucre, 50 gr de beurre ramolli, 450gr de farine blanche (type 55), 4gr de sel

Vous mettez tous les ingrédients dans l'ordre dans votre machine à pain et programme "pâte" lorsque la machine est finie laissez la pâte levée jusqu'au couvercle de votre machine.

Préchauffez votre four à 170°C.

Ensuite sortez-la et mettez-la sur le plan de travail fariné. Prenez un moule à cake et mettez du papier cuisson à l'intérieur ou simplement un moule en silicone dans ce cas pas besoin de le beurrer où de le huiler. Formez dans boules sans les travailler et posez-les dans votre moule une fois le moule rempli badigeonnez votre brioche en mélangeant 1 jaune d'oeuf et 1 C.à S. d'eau.

Enfournez votre brioche pendant environ 30mn selon votre moule si vous n'êtes pas sûr de votre cuisson piquez-la avec un couteau pointu.

Une fois la cuisson faite sortez-la du moule et mettez-la à refroidir sur une grille, et pour les gourmands qui ne peuvent pas attendre rien ne vous empêche d'en manger dès la sortie du four .

