Brioche au mascarpone

Ingrédients pour 1 brioche:

10cl de lait tiédi
500g de farine
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
70g de sucre
1 œuf et 1 jaune
250g de mascarpone
1 pincée de sel
sucre en grain
1 jaune d'œuf et 1 CS de lait pour la dorure

Mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure dans le bol du robot. Ajoutez les œufs et le lait puis le mascarpone. Pétrissez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Laissez lever 1 heure sous un torchon.
Au bout de ce temps, partagez la pâte en 3 boules de taille identique et disposez les dans un moule à cake. Laissez lever encore 45 minutes environ.
Badigeonnez le mélange jaune d'oeuf-lait puis saupoudrez de grains de sucre.

Faites cuire 30 minutes à 180°.