

Brioche salées fourrées

Ingrédients pour une dizaine de buns fourrés:

- 105g de lait
- 1 càc d'huile d'olive
- 1/4 càc de sel
- 250g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 50g de beurre
- Une pincée de poivre
- Graines de sésame (facultatif)



Pour la garniture:

- 3 tranches de jambon émincées
- Un bol de gruyère râpé
- 5 Vache qui Rit (ou Kiri)



Comme à mon habitude je colle tout dans ma fidèle MAP et enclenche le mode "pâte".



Une fois le programme terminé on dégaze la pâte et sur un plan fariné on la divise en 15 parts égales



On étale la pâte et on y dépose le jambon, la Vache qui Rit et le gruyère.



On referme délicatement mais en soudant bien les bords.



On dépose toutes ces boules, soudure vers le bas dans un moule beurré et on laisse lever encore 1h.



Dorer avec du lait et ajouter des graines de sésame (facultatif). Enfourner 25 mn à 200° (th6/7).