



Brioche au fromage blanc

- 500 g de farine T55,
- 250 g de fromage blanc à 0%
- 1 càs de lait
- 50 g de sucre
- 1 oeuf + 2 jaunes
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 càc de sel
- 2 càc de levure boulangère (j'ai mis un sachet)

Mettre tous les ingrédients dans la MAP en commençant par les liquide (oeufs, fromage blanc, lait, eau de fleur d'oranger). Lancer le programme pâte qui cobtient une levée.

A la fin du programme, sortir la pâte de la MAP, ne pas ajouter de farine. La dégazer sur le plan de travail (à la limite légèrement fariné) et façonner la brioche selon la forme ou le moule que vous souhaitez. Laisser lever encore 45 minutes à 1h à l'abri des courants d'air.

Dorer la brioche au jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau ou encore avec du lait sucré. Sapoudrer de sucre perlé.

Cuire environ 25 min à 180°C. Couvrir la brioche de papier alu en cours de cuisson si elle dore trop vite.