



Brioche au lait concentré sucré (recette sans beurre)



Le dimanche matin pour le petit déjeuner, c'est gaufre, brioche ou crêpe. Choix cornélien qui est surtout fonction de la motivation et du temps que à y consacrer. La préparation est rapide, c'est surtout le temps de repos nécessité qu'il faut bien calculer si l'on ne veut pas petit-déjeuner à 13h. Pour les brioches, je m'y prends en général la veille. Certains conseillent de laisser reposer la pâte toute la nuit au frais et de la cuire le matin même, mais je n'ai jamais été très convaincue, je trouve que la pâte gonfle trop. Je préfère la faire cuire directement après la 2ème levée. Pour conserver pendant plusieurs jours le moelleux de la brioche comme si elle sortait du four, j'évite de la faire trop cuire : à peine dorée au four et je la sors aussitôt. Il faut ensuite la conserver bien emballé dans un linge propre placé dans un boîte ou un sachet plastique.

Ingrédients (pour une brioche) :

- 250 g de farine T 55
- 1 oeuf
- 5 g de levure du boulanger
- 50 g de lait concentré sucré (en tube)
- 120 ml de lait
- 1 cuil à soupe d'extrait de vanille
- 1 pincé de sel

Préparation :

Dans la cuve de machine à pain, verser le lait, l'oeuf battu, le lait concentré sucré, l'extrait de vanille et le sel. Verser ensuite la farine. Creuser un trou dans la farine et y verser la levure.

Mettre en route la machine à pain programme pétrissage et levée sans cuisson.

Laisser reposer au moins 1 heure dans un endroit tiède.

Pétrir à nouveau, répartir la pâte dans un moule à brioche ou un moule à manqué.

Couvrir et laisser reposer 30 à 40 min dans un endroit tiède à nouveau, la brioche doit doubler de

volume.

Mettre le four à préchauffer th. 6 (180°C).

Enfourner et laisser cuire 20 à 25 min.

Laisser refroidir et démouler après cuisson.

Le 21 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/21/25335572.html>