



## BRIOCHE A LA VANILLE



Ingrédients : 380gr de farine T55, 100gr d'œufs battus (2 œufs moyens), 1 sachet de levure de boulanger déshydratée, 90ml de lait entier, 60gr de beurre, 60gr de sucre, 1 gousse de vanille, 1/2 c. à café de sel fin.

Dans le bol du robot, mélangez la farine, le sucre, le sel, les graines de vanille et la levure déshydratée. Attention à ce que le sel et la levure ne soient pas en contact direct. Faites fondre le beurre dans le lait avec la gousse de vanille, sans porter à ébullition. Ajoutez à la farine les œufs, le lait et le beurre filtrés, mélangez avec le crochet.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ajoutez du lait si nécessaire : chaque farine absorbe les liquides de façon différente. Travaillez la pâte pendant une dizaine de minutes, puis couvrez avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit à l'abri des courants d'air pendant 1h30 à 2h00, la pâte doit doubler de volume.

Divisez le pâton en 3 boules, déposez-les dans un moule à cake beurré. Laissez lever encore 1 heure à température ambiante ou une nuit au réfrigérateur.

Cuisez dans le four préchauffé à 175°C pendant environ 30 minutes. Laissez tiédir et servez avec du sucre glace.