

Brioche ultra filante

à Dual Zone AF400EU 9,5L de chez Ninja Kitchen France

Mode bake, 20 minutes à 150 °C, ensuite 5 minutes 160 °C, avec papier alu dessus.

Recette de: Karen Reyes



Ingrédients :

- 200g lait
- 4 œufs entiers
- 10g de levure sèche active ou 20g de levure fraîche
- 100g de sucre
- 500g farine
- 125g de beurre température ambiante
- 1 c à s d'eau de fleur d'oranger

Instructions :

(Tout mettre dans un robot pétrin 15 minutes)

Laisser pousser la pâte 1h (dans ninja 14 en 1 mode prove), puis dégazer la pâte et disposer dans vos moules recouvrir d'un torchon ou dans le Dual directement pendant encore 1h .

Ensuite badigeonner avec 1 œuf et mettre des perles de sucre ou pas.

Cuisson :

Mode bake, 20 minutes à 150 °C, ensuite 5 minutes 160 °C, avec papier alu dessus.