



Brioche filante

Ingredients

200ml de lait tiède
9g de levure boulangère sèche
2 oeufs
500g de farine
85g de beurre mou
75g de sucre
7g de sel
1cuillère à soupe d'arôme vanille

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Étape de la recette

- Pour une grosse brioche ou 2 petites -

Mélanger le lait tiède et la levure sèche

Verser dans la cuve du robot

Ajouter dans l'ordre : les oeufs, la farine, d'un côté le sucre, de l'autre le sel et l'arôme vanille

Pétrir pendant 10 minutes, vitesse moyenne

Ajouter le beurre mou en morceaux

Pétrir de nouveau pendant 8 minutes

Recouvrir la pâte d'un linge et laisser doubler de volume

Dégazer la pâte et former 8 boules

Disposer dans le moule, recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Dorure

Préchauffer le four à 165°C

Délayer le jaune d'oeuf avec la cuillère à soupe de lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner la brioche

Enfourner environ 30 minutes