



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'abord 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 165°C

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

A l'aide d'un pinceau badigeonner la brioche

Enfourner environ 30 minutes