



Brioche de Nanterre

Ingredients

250g de farine
4 oeufs
1 pincée de sel
30g de sucre
125g de beurre mou
1 sachet de levure boulangère

Étape de la recette

Dans un récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel) et les oeufs.

Pétrir jusqu'au mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie.

Filmer et laisser doubler de volume. (la pâte est collante c'est normal)

Façonner 8 boules en vous farinant les mains pour faciliter le travail, et disposer dans un moule à cake que vous filmez.

Préchauffer le four à 180°C.

Laisser les boules gonfler 30 minutes.

Enfourner pendant 30 minutes.