



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 le bol mettre la farine, les oeufs, le sel, le sucre et la levure (sans contact avec le sel ou le sucre) 1min/mode pétrin

Ajouter le beurre mou 5min/mode pétrin

Mettre la pâte dans un saladier que l'on filme 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 et enfourner pendant 30 minutes lorsque les boules ont bien gonflées.