



Brioche légère au yaourt

Ingredients

200g de yaourt
50g de lait
2 oeufs
1 sachet de levure boulangère sèche
70g de beurre
500g de farine
70g de sucre

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
2 cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Faire fondre le beurre dans le lait et laisser tiédir

- La levure ne fonctionne pas quand on la met dans un liquide trop chaud -

Ajouter la levure, les oeufs, le yaourt et mélanger

Verser la farine et le sucre

Mélanger et pétrir la pâte plusieurs minutes

Plus on pétrit et plus belle est la mie

Recouvrir la pâte 'un linge et laisser doubler de volume

Fariner le plan de travail, faire 12 boules de pâte et laisser doubler de volume

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les boules

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster