



Brioche au mascarpone TM

Ingredients

100g de lait

250g de mascarpone

1 oeuf

1 pincée de sel

90g de sucre

500g de farine

1 sachet de levure boulangère sèche

Dorure

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de lait

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait, la levure et le sucre 2 minutes/37C/vitesse 2

Verser le mascarpone et l'oeuf 1 minute/vitesse 2,5

Ajouter la farine et le sel 6 minutes/ptrin

Laisser la pte doubler de volume l'intérieur du bol

Dgazer la pte et former 12 boules

Disposer les boules, un peu espaces, dans le moule

Dlayer le jaune d'oeuf avec le lait et l'aide d'un pinceau badigeonner les boules de pte

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Prchauffer le four 150C

Remettre une couche de dorure

Enfourner pendant 30 minutes