BRIOCHE MAISON

Temps de préparation: 1h 7mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 350g Farine spécial brioche ou tresse
- 70g Beurre
- 8g Sel
- 20g Levure
- 1 Oeuf
- 150g Lait

Préparation:

- Placer dans le bol 350g spécial brioche ou tresse, 70g de beurre, 1cc de sel (8g), 20g de levure fraiche, un oeuf, 150g de lait pétrir 7 minutes
- Faire monter 60 minutes
- Préchauffer le four à 180°
- Placer la pâte soit dans un bol à brioche soit sur une plaque de cuisson. Badigeonner de jaune d'oeuf.

- Placer au four 20 minutes à 180°

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com