

# Brioche filante

| Ingredients |
| --- |
| 200ml de lait tiède |
| 9g de levure boulangère sèche |
| 2 oeufs |
| 500g de farine |
| 85g de beurre mou |
| 75g de sucre |
| 7g de sel |
| 1cuillère à soupe d'arôme vanille |
| Pour la dorure |
| 1 jaune d'oeuf |
| 1cuillère à soupe de lait |

## Étape de la recette

- Pour une grosse brioche ou 2 petites -

Mlanger le lait tide et la levure sche

Verser dans la cuve du robot

Ajouter dans l'ordre : les oeufs, la farine, d'un ct le sucre, de l'autre le sel et l'arme vanille

Ptrir pendant 10 minutes, vitesse moyenne

Ajouter le beurre mou en morceaux

Ptrir de nouveau pendant 8 minutes

Recouvrir la pte d'un linge et laisser doubler de volume

Dgazer la pte et former 8 boules

Disposer dans le moule, recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

## Dorure

Prchauffer le four  165C

Dlayer le jaune d'oeuf avec la cuillre  soupe de lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner la brioche

Enfourner environ 30 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr