

Brioche de Nanterre

Ingredients
250g de farine
4 oeufs
1pincée de sel
30g de sucre
125g de beurre mou
1sachet de levure boulangère

Étape de la recette

Dans un rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel) et les oeufs.

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptrir longuement, plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Filmer et laisser doubler de volume. (la pte est collante c'est normal)

Faonner 8 boules en vous farinant les mains pour faciliter le travail, et disposer dans un moule cake que vous filmez.

Prchauffer le four 180C.

Laisser les boules gonfles 30 minutes

Enfourner pendant 30 minutes

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