

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 le bol mettre la farine, les oeufs, le sel, le sucre et la levure (sans contact avec le sel ou le sucre) 1min/mode ptrin

Ajouter le beurre mou 5min/mode ptrin

Mettre la pte dans un saladier que l'on filme 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 et enfourner pendant 30 minutes lorsque les boules ont bien gonfles.

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