

Brioche au lait ribot

Ingredients
240g de lait ribot
90g de sucre
125g de beurre mou
540g de farine
1sachet de levure boulangère sèche
3 oeufs
du sucre en grains
1 jaune d'oeuf
3cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait et la levure 2min30/vitesse 2

Verser la farine, le sucre et les oeufs 3min/mode ptrin

Ajouter le beurre mou 3min/mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume l'intrieur du bol

Sortir la pte du bol

La dgazer, la mettre dans le moule et la laisser doubler de volume

Prchauffer le four 180C

Mlanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau en badigeonner la brioche

Parsemer du sucre en grain dessus

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille avant de dguster

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