



## Brioche légère au yaourt

### Ingredients

200g de yaourt  
2 oeufs  
50g de lait  
1 sachet de levure boulangère sèche  
500g de farine  
70g de beurre  
70g de sucre

### Pour la dorure

1 jaune d'oeuf  
2 cuillères à soupe de lait

### Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait, le yaourt, les oeufs, la levure e le beurre 3 minutes/37°C/vitesse 2.5

Ajouter le sucre et la farine 5 minutes/mode pétrin

Laisser doubler de volume dans le bol

Fariner le plan de travail, former 12 boules de pâte et laisser doubler de volume

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les boules

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir sur une gille avant de déguster