



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