Brioche légère au yaourt

Ingredients
200g de yaourt
50g de lait
2 oeufs
1sachet de levure boulangère sèche
70g de beurre
500g de farine
70g de sucre
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
2cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Faire fondre le beurre dans le lait et laisser tidir

- La levure ne fonctionne pas quand on la met dans un liquide trop chaud -

Ajouter la levure, les oeufs, le yaourt et mlanger

Verser la farine et le sucre

Mlanger et ptrir la pte plusieurs minutes

Plus on ptrit et plus belle est la mie

Recouvrir la pte 'un linge et laisser doubler de volume

Fariner le plan de travail, façonner 12 boules de pte et laisser doubler de volume

Mlanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les boules

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir sur une gille avant de dguster

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