



Brioche au mascarpone

Ingredients

100g de lait
1 oeuf
1 sachet de levure boulangère sèche
90g de sucre
250g de mascarpone
500g de farine
1 pincée de sel

Dorure

1 cuillère à soupe de lait
1 jaune d'oeuf

Étape de la recette

Mélanger la levure dans le lait tiède

Ajouter le mascarpone, le sucre et l'oeuf, mélanger

Mélanger le sel avec la farine et ajouter le précédent mélange dessus

Pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Dégazer la pâte et former 12 boules

Disposer les boules, un peu espacées, dans le moule

Délayer le jaune d'oeuf avec le lait et à l'aide d'un pinceau badigeonner les boules de pâte

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Préchauffer le four à 150°C

Remettre une couche de dorure

Enfourner pendant 30 minutes

ASTUCE

- Utilise un mascarpone bien froid pour une meilleure texture
- Laisse bien lever la pâte pour une brioche bien aérée;
- Pétris suffisamment pour obtenir une pâte bien élastique