

Brioche au mascarpone

Ingredients
100g de lait
1 oeuf
1sachet de levure boulangère sèche
90g de sucre
250g de mascarpone
500g de farine
1pincée de sel
Dorure
1cuillère à soupe de lait
1 jaune d'oeuf

Étape de la recette

Mlanger la levure dans le lait tide

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

Mlanger le sel avec la farine et ajouter le prcdent mlange dessus

Ptrirlonguement, plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Dgazer la pte et former 12 boules

Disposer les boules, un peu espaces, dans le moule

Dlayer le jaune d'oeuf avec le lait et l'aide d'un pinceau badigeonner les boules de pte

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Prchauffer le four 150C

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

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