



Brioche au mascarpone TM

Ingredients

100g de lait

250g de mascarpone

1 oeuf

1 pincée de sel

90g de sucre

500g de farine

1 sachet de levure boulangère sèche

Dorure

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de lait

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait, la levure et le sucre 2 minutes/37°C/vitesse 2

Verser le mascarpone et l'oeuf 1 minute/vitesse 2,5

Ajouter la farine et le sel 6 minutes/pétrin

Laisser la pâte doubler de volume à l'intérieur du bol

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