

Brioche au mascarpone TM

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

Étape de la recette

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

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

Ajouter la farine et le sel 6 minutes/ptrin

Laisser la pte doubler de volume l'intrieur du bol

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

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