Brioche sans oeufs

Ingredients
230ml de lait tiède
50g de sucre
5g de sel
380g de farine
8g de levure boulangère sèche
70ml d'huile
1cuillère à soupe d'arôme vanille
du sucre en grains

Étape de la recette

Dlayer la levure dans le lait tide et laisser de ct 10 minutes

Dans la cuve du robot verser la farine, le sucre, le sel et mlanger

Ajouter l'huile, l'arme vanille et ptrir environ 6 minutes

Incorporer en 3 fois le mlange lait/levure

Ptrir environ 15 minutes

Former une boule et laisser doubler de volume couvert

Diviser la pte en 4 boules

Les placer dans un moule cake pralablement beurr

Et laisser doubler de volume couvert

Prchauffer le four 170C

Badigeonner le dessus de la brioche soit de lait, soit d'un jaune d'oeuf mlang avec 1 cs de lait

Saupoudrer de sucre en grains

Enfourner environ 25 minutes

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