

# Brioche soleil

Préparation : 45 min

Repos : 2 heures 15 min

Cuisson : 15 min

Quantité : 8 personnes

## Ingredients

- 500 g de farine
- 12 g de levure instantanée
- 40 g de fécule de maïs
- 50 g de sucre
- 25 cl de lait (végétal!)
- 100 g de margarine (végétale!)
- 130 g de pâte à tartiner (la recette uc)

## Préparation

Mélanger la farine, la levure, la fécule et le sucre.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Pétrir pendant 10 min.

Former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant 45 min.

Couper la pâte en quatre.

Étaler chaque boule.

Mettre une pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Étaler de la pâte à tartiner sauf sur les bords.

Recouvrir d'une pâte.

Recommencer avec les deux autres pâtes.

Couper les bords.

Placer un verre au centre.

Couper la pâte en seize.

Tourner les morceaux deux fois.

Assembler les morceaux deux à deux.

Laisser reposer pendant 1h30.

Préchauffer le four à 170°C.

Badigeonner de lait.

Faire cuire pendant 15 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 31 août 2019

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)