

Brioche

Préparation : 15 min

Repos : 2 heures 45 min

Cuisson : 15 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 300 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 25 g de fécule de maïs
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait (végétal!)
- 60 g de margarine (végétale!)

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 2 heures.

Prendre 2/3 de pâte.

Former une boule avec un trou au centre.

Prendre 1/3 de pâte.

Former une petite boule avec 3 pattes.

Assembler les deux morceaux en fixant les pattes en dessous de la base.

Mettre la pâte dans un moule.

Badigeonner de lait.

Couvrir et laisser reposer pendant 45 min.

Préchauffer le four à 170°C.

Badigeonner de lait.

Faire cuire pendant 15 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 31 mars 2018

mimmydou.fr