BRIOCHE
de Noël

Liste des ingrédients

250G DE FARINE
7G DE LEVURE
200ML DE LAIT
50G DE BEURRE
1 OEUF
1 JAUNE D'OEUF
40G DE SUCRE
1 DEMI C.A.C DE SEL
PERLES DE SUCRE

BRIOCHE de Noël

Préparation

DILUEZ LA LEVURE DANS UN PEU D'EAU TIÈDE AVEC 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE.

DANS UN SALADIER, VERSEZ LA FARINE, LE SEL ET LE SUCRE.
MÉLANGEZ ET AJOUTEZ LA LEVURE.
AJOUTEZ LE MÉLANGE LAIT ET BEURRE AINSI QUE L'OEUF LÉGÈREMENT BATTU.

CHAUFFEZ LE MÉLANGE LAIT, BEURRE, OEUF ENVIRON 15 SECONDES.
PÉTRISSEZ DURANT 10- 15 MIN JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE LISSE ET ÉLASTIQUE.
COUVREZ D'UN FILM ALIMENTAIRE AINSI QUE D'UN TORCHON ET LAISSEZ LEVER JUSQU'À QUE LA PÂTE DOUBLE DE VOLUME.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 170 C.

BRIOCHE de Noël

Préparation (suite)

DÉGAZEZ LA PÂTE ET FAÇONNEZ-LÀ POUR LUI DONNER LA FORME QUE VOUS SOUHAITEZ.
COUVREZ-LÀ ET LAISSEZ LEVER ENVIRON 45 MIN.

BADIGEONNEZ LA SURFACE DE LA PÂTE D'UN MÉLANGE DE JAUNE D'OEUF ET D'UN PEU D'EAU.

PARSEMEZ LES PERLES DE SUCRE SUR LE DESSUS.

ENFOURNEZ ENVIRON 30 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LA SURFACE SOIT DORÉE.

Bonne dégustation