



Ajouter 500 g de farine
Et bien pétrir 10 min environ
faire une boule qui ne colle pas
Mettre la pâte levée 1 heure

Brioche petit- déjeuner

Après ce temps, dégazer la pâte
Faire des petites boules et les poser sur une plaque

Laisser reposer 15 minutes

Badigeonner au pinceau sur le dessus avec de l'eau
Et fariner le dessus avec une passoire
Fendre sur le dessus
et Insérer des bouts de beurre dans la fente
Et enfourner à 200° pendant 25 minutes

150 ml eau tiède
150 ml lait tiède
1 cuillère à soupe de sucre
10 g levure boulangère
Ajouter 30 gr de beurre fondu
1 cuillère à café de sel

Avant cuisson



Après cuisson

