

## Brioche express



Je finis la semaine en vous proposant une bonne brioche express et en plus très légère ! En effet cette brioche n'a qu'un seul temps de repos qui n'est pas très long et par ailleurs cette brioche ne contient pas de beurre mais du fromage blanc à 0% de MG, de quoi faire des heureux pressés qui font attention à leur ligne !

### **Pour environ 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

10g de levure de boulanger fraîche

500g de farine

250g de fromage blanc à 0% de MG

60g de sucre en poudre

1 oeuf + 2 jaunes

1/2c. à café de sel

2c. à soupe de lait pour la dorure

#### **Préparation:**

Délayez la levure de boulanger dans 1c. à soupe de lait froid.

Versez la levure dans le bol d'un robot ainsi que tous les autres ingrédients dans le même ordre que la liste. Pétrissez pendant 5min.

Ôtez le pâton en glissant vos doigts de long de la paroi du bol, en prenant soin de ne pas trop "dégazer" la pâte. Façonnez la brioche selon la forme que vous souhaitez et laissez reposer 40min sous un linge humide. La brioche doit doubler de volume.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez la brioche de lait à l'aide d'un pinceau. Enfourez pour 25 à 30min selon votre four.

Laissez la brioche refroidir sur une grille et dégustez-la nature, avec du beurre, de la confiture ou du nutella...pourquoi maison ?!