

BRIOCHE A LA MIE FILANTE

500 g de farine T45
1 sachet de levure de boulanger
80 g de sucre vanillée maison
1 œuf
1 pincée de sel fin
250 g de lait
70 g de beurre mou

Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf le beurre et le sel
Ajouter le beurre et le sel au bout de 3 minutes environ
Continuez de pétrir environ 7 minutes, la pâte doit se décoller des bords de la cuve ou du plan de travail si vous la faite à la main

Laissez lever 1h près d'une source de chaleur (feu de cheminée, chauffage, bouillote)
Dégazez la pâte et façonner selon votre choix (en moule à cake, en couronne, en tresse, ...)
Laissez lever à nouveau 45 minutes à 1h

Préchauffez le four à 180°
Enfournez environ 35 à 40 minutes (+/- selon la forme donnée à la brioche)

LA TABLE DES PLAISIRS