**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 ce 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**