



BRIOCHE DODUE A LA MAP

Pour une grosse brioche, il faut (dans l'ordre d'introduction dans la MAP):

- 3 oeufs
- 20 cl de lait
- une pincée de sel
- 200 g de beurre
- 600 g de farine
- un sachet de levure de boulanger lyophilisée
- 100 g de sucre
- un jaune d'œuf pour dorer la brioche

Mettre tous les ingrédients dans la MAP et la laisser travailler en programme "pâte" pendant une heure trente. A l'issue de ce temps, reprendre la pâte, la pétrir et former trois boules que vous déposerez dans un moule à cake anti-adhésif (inutile de beurrer, quantité contenue dans la pâte est amplement suffisante !

Laisser lever deux heures environ (la pâte doit doubler de volume). Préchauffer le four à 180°.

Badigeonner au pinceau la brioche avec le jaune d'oeuf et enfourner pendant une vingtaine de minutes. Démouler et laisser refroidir.