

Brioche allemande

Ingrédients

1/4 de litre de lait (250ml) + 1/8l (125ml)

1 stuck de levure de 42g

500g de farine

75g + 2 CS de sucre

100g + 50g de beurre

1 oeuf

pâte d'amande

sucres glace

Faire tiédir le lait et y faire fondre le bloc de levure

ATTENTION ne pas tuer la levure a coup de lait trop chaud

Dans un grand récipient, mettre la farine, 75g de sucre; l'oeuf, le lait et 100g de beurre ramolli

Bien malaxer le tout

Couvrir et laisser gonfler dans un endroit chaud

Au bout de la 1/2 h rompre la pâte en ajoutant un peu de farine

Diviser la pâte en boules

Garnir chaque boule de pâte d'amande

Déposer les boules de pâte dans un moule à manquer

Puis laisser encore lever 20 bonnes minutes

Faire fondre le beurre et ajouter 1/8 l de lait et 2 CS de sucre

Bien mélanger et verser sur les boules de pâte un peu partout

Puis enfourner pour 35 minutes a four préchauffer 200°

