

Bienvenue chez Christhummm

~~ "Clo" Brioche ~~

*On peut, comme
pour n'importe
quelle recette, se
servir de la map ou
d'un robot, même
de ses minines !*



- 240 grs de lait
 - 20 grs de levure fraîche
 - 75 grs de sucre
 - 1 œuf + un jaune pour dorer
 - 100 grs de beurre
 - 500 grs de farine
 - 1 cc de sel
- Mettre le lait la levure et le sucre dans le bol du thermomix
 - Programmer 37° 6 mn Vitesse 2
 - Ajouter le beurre et l'œuf
 - Programmer 37° 3 mn Vitesse 2
 - Ajouter la farine et le sel
 - Fonction pétrin 4 mn 30
 - Laisser doubler de volume
 - Façonner 8 boules de pâtes
 - Placer les dans le moule
 - Seconde levée 1 h environ
 - Badigeonner de jaune d'œuf avant d'enfourner
 - Cuisson 25/30 mn à 170°