

# 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°