

Brioche au sucre perlé

Ingrédients

250 ml de lait

2 oeufs

100 gr de beurre mou

100 gr de sucre

600 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre dans la MAP tous les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Mettre en forme comme on le désire

Laisser lever à nouveau pour moi 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

