

Brioche alvéolée



Dessert **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 3 h

Cuisson : 30 mn

Une brioche toute simple, mais avec une forme différente des autres.

Ingrédients

- 500 g de farine
- 8 cs de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre fondu
- 200 ml de lait
- 20 g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans un saladier, placez la farine tamisée, la pincée de sel et le sucre. Mélangez.
- 2 Ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre fondu (refroidi légèrement). Mélangez de nouveau.
- 3 Ajoutez le lait, puis malaxez bien jusqu'à obtenir un pâte bien souple.
- 4 Terminez en ajoutant la levure que vous aurez délayée avec 2 cuillères d'eau tiède. Bien mélanger de nouveau.
- 5 Couvrez votre saladier avec un torchon humide. Laissez lever la pâte à température ambiante. Quand la pâte à bien gonflé, la faire retomber en la foulant bien avec le poing pour enlever les bulles d'air, c'est très important pour obtenir une brioche légère.
- 6 Beurrez et farinez un moule de votre choix. Placez-y la pâte et laissez-la pousser de nouveau. Une fois que la pâte monte au ras du moule, dorez légèrement le dessus ; faites-le doucement car elle pourrait retomber !
- 7 Placez votre moule au four à 160/180° (selon votre matériel) pendant 30 minutes.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

