

## Brioche aux Spéculoos à la machine à pain



Pain et viennoiseries **Facile**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 25 mn

*Une recette de brioche savoureuse, avec seulement 25 g de beurre.*

### Ingrédients

- 60 g de spéculoos - Réduits en poudre
- 1 yaourt
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie - Sachet de type Francine
- 2 oeufs - Taille moyenne
- 25 g de beurre - Coupé en morceaux
- 150 ml d'eau
- 1 cs de lait (entier) en poudre
- 1 cc de sel fin

### Préparation

- 1 Dans la machine à pain, versez les ingrédients. Veillez à commencer par le liquide, puis lancez le programme "pâte à pain" pendant 90 minutes.
- 2 Une fois le programme terminé, déposez votre pâte sur un plan de travail, que vous aurez au préalable fariné. Séparez-la en deux parties, puis placez-les dans un moule à cake légèrement beurré. Laissez gonfler la pâte pendant 1 heure.
- 3 Enfournez le tout à four froid pendant 25 minutes à 180°C, thermostat 6-7.
- 4 Laissez tiédir, puis démoulez.

Proposé par

**Les recettes du Mas du Loup**

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

