

Brioche butchy



Pain et viennoiseries **Moyen**

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 25 mn

Une recette faite au robot (et non à la machine à pain).

Ingrédients

- 140 ml de lait
- 500 g de farine t45
- 3 oeufs battus
- 85 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de beurre mou
- 1,5 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure sèche de boulanger

Préparation

- 1 J'ai d'abord dilué mon sachet de levure de boulanger dans 3 cuillères à soupe de lait tiède pris dans les 140 ml. J'ai laissé reposer 15 minutes.
- 2 Dans le bol de mon robot, j'ai versé la farine, mélanger puis ajouté la levure, le lait, les oeufs battus, le sucre et le sucre vanillé, le tout en laissant le crochet du robot tourner.
- 3 Un fois le mélange homogène, j'ai mis le beurre mou en petits morceaux et j'ai laissé tourner 5 minutes la pâte.
- 4 Ensuite, j'ai posé la pâte sur un plan de travail fariné et je l'ai divisée en boules égales. Soit vous les mettez dans un moule, soit comme moi sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 5 Laisser lever la pâte environ 1h45 à température ambiante, recouverte d'un torchon. Préchauffer le four à 170°. Enfourner pour 25 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

