

## Brioche légère et moelleuse



Pain et viennoiseries **Moyen**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Voici la recette d'une brioche vraiment très moelleuse !*

### Ingrédients

- 450 g de farine
- 120 ml d'e lait
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre très mou - + un peu pour le moule
- 1 cc de sel fin
- 2 cc de levure spéciale map

### Préparation

- 1 Battez les œufs en omelette avec le lait.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans la cuve, dans l'ordre préconisé par votre MAP. Lancez le programme "pâte".
- 3 Farinez votre plan de travail.
- 4 Une fois le programme terminé, sortez la pâte et dégazez-là (cela consiste à la pétrir fermement pendant quelques instants).
- 5 Mettez cette pâte dans un moule bien beurré et fariné.
- 6 Badigeonnez de beurre fondu.
- 7 Faites-la lever à l'abri des courants d'air, elle doit doubler de volume.
- 8 Badigeonnez la surface avec du lait et faites-la cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C (th.6).

Proposé par

**chantal**

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

