

Brioche légère



Pain et viennoiseries **Facile**

Pour : 15 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 150 g de beurre
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger lyophilisée
- 60 g de sucre
- 2 dl de lait tiède
- 3 oeufs
- 110 g de raisins secs
- zeste râpé d'un citron - Facultatif
- 0,5 cc de sel

Préparation

- 1 Prenez le bol de votre robot et faites pétrir tous les ingrédients pendant sept minutes. Si vous pétrissez à la main, comptez une douzaine de minutes. Votre pâte doit être lisse et élastique.
- 2 Couvrez la pâte avec un linge et laissez-la reposer 3 heures.
- 3 Donnez une forme de boule à votre pâte (ou de tresse si vous le souhaitez), mettez-la sur une plaque beurrée et laissez-la monter pendant 30 à 40 minutes.
- 4 Préchauffez votre four à 195°C (thermostat 6) et enfournez votre pâte pendant 35 à 40 minutes. Surveillez la cuisson : lorsque vous plongez un couteau dans la pâte, sa lame doit ressortir sèche.
- 5 Sortez votre brioche du four, posez-la sur une grille et laissez refroidir.

Proposé par

Les ptits plats de Fifi

Retrouvez Delphine sur son [blog "Les bons ptits plats de Fifi"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

