

Briochettes



Pain et viennoiseries **Facile**

Pour : 16 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 25 mn

Une viennoiserie simple à réaliser qui fera plaisir au moment du goûter.

Ingrédients

- 16 quantités pour petites brioches ou 2 grosses.
- 500 g de farine
- 5 cs de lait tiède
- 5 œufs entiers
- 10 g de sel
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 120 g de sucre
- 150 g de beurre mou

Préparation

- 1 Mettre la farine dans un saladier, y ajouter le sel, le sucre, bien mélanger le tout. Incorporer les œufs un à un et le beurre mou. Bien malaxer à la main pour obtenir une pâte sans grumeaux. Ajouter la levure délayée dans le lait tiède mais pas chaud. Puis mélanger de nouveau.
- 2 Verser cette pâte dans un grand saladier et couvrir jusqu'au lendemain à température ambiante. Si vous avez un gros saladier type Tupperware, bien mettre le couvercle et le fermer, la pâte car arrivera au ras du couvercle (elle aura triplé de volume).
- 3 Faire retomber la pâte, beurrer des moules de votre choix et farinez-les un peu. Séparer la pâte en deux et la répartir dans vos moules. Si vous voulez obtenir une brioche bien aérée, faites la retomber 2/3 fois et vous verrez la différence.

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

