

Brioche légère



Pain et viennoiseries **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 30 mn

Vous vous régalez avec cette brioche facile à réaliser alors à vos fourneaux !

Ingrédients

- 250 g de farine tamisée
- 1 verre d'eau
- 15 g de levure fraîche
- 4 oeufs entiers à température ambiante
- 4 cs de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

- 1 Je mets le sel au fond du saladier puis la farine, le sucre et le sucre vanillé. Je fais un puit. J'ajoute les oeufs. Je mélange bien. J'ajoute le beurre fondu. Je mélange à nouveau. Je termine par la levure délayée dans le verre d'eau en mélangeant bien le tout.
- 2 Je pose un torchon humide sur le saladier et je laisse pousser toute la nuit.
- 3 Le lendemain, je rabats ma pâte en appuyant bien pour faire éclater les bulles d'air. Je la laisse pousser une deuxième fois.
- 4 Je la fais retomber. Je beurre et farine un moule. Je laisse pousser à nouveau. Je dore au lait ou à l'oeuf. J'enfourne à 180°C (th.6) 30 minutes.

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

