

Brioche rapide

Préparation 30 mns maxi - cuisson 20 mns

- 250 grs de farine
- $\frac{1}{2}$ c. à café de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 150 grs de beurre
- 3 œufs entiers
- 10 grs de levure de boulanger
- 3 cl de lait

↪ Choisir un récipient profond, si possible avec couvercle.

↪ Mélanger la farine, le sel et le sucre.

↪ Faire fondre le beurre au micro-ondes.

↪ Ajouter les œufs, mélanger, puis le beurre.

↪ Faire tiédir le lait et y faire dissoudre la levure en remuant bien.

↪ Ajouter le lait + levure et bien mélanger.

Nota : ne jamais ajouter la levure au début, et notamment avec le sel et le sucre, car ces ingrédients annulent l'efficacité de la levure.

↪ Fermer le couvercle (ou bien couvrir d'un torchon) et laisser lever la pâte. La pâte doit doubler de volume.

↪ La travailler un peu à la spatule pour la faire retomber.

↪ Verser dans un moule à brioche et laisser à nouveau lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle arrive au ras du moule.

↪ Préchauffer le four à 200° et faire cuire 20 mns. Démouler dès la sortie du four.