

Brioche légère pour machine à pain « Riviera & Bar »



Ingrédients pour 400 g de farine T55

Lait 240 ml « y compris volume des jaunes d'œufs »

3 Jaune d'œufs

Pour le sel, le sucre, la levure, utiliser la dosette fournie avec la machine à pain :

Sel 1,5 c à c

4 c à s bien pleine

Beurre de 70 à 90 g

Levure de boulanger déshydratée 1,5 c à café bien dosée

Cassez les jaunes d'œufs dans un verre mesureur et complétez avec le lait, jusqu'au volume indiqué dans la recette.

Placez tous les ingrédients dans l'ordre suivant :

Le lait, les jaunes d'œufs, le beurre coupé en petits morceaux (pas trop froid de préférence),

Mettre par-dessus la moitié de la farine

Ajoutez le sel et le sucre

Complétez avec la farine restante

Terminez par la levure

Programme machine :

Recette n° 7

Poids 1LB

dark

Vérifier à la sonnerie que toute la farine a été bien absorbée, au besoin raclez avec une spatule en plastique, il ne doit plus y avoir de pâte ou de farine collée à la cuve.

Laisser refroidir une bonne vingtaine de minutes dans la machine à pain (la croûte sera plus dorée). Puis mettre à refroidir sur une grille. Vous pouvez la garder plusieurs jours sans problème bien enveloppée dans un torchon ou un sac en tissu. Elle est bien meilleur le lendemain, la dégustée légèrement toastée.

