

Brioche Express

Pour 1 brioche

Préparation pour la pâte à brioche : 10 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 400g de farine T45*
- 50g de sucre en poudre*
- 1 sachet de levure Boulangère déshydratée*
- 1,5 cc de sel*
- 28 cl de lait*
- 2cs d'eau de fleur d'oranger*
- 1 œuf*
- 50g de beurre fondu*
- 100g de perles de sucre blanc (facultatif)*
- Une poignée d'amandes effilées*



Ustensiles spécifiques : un moule au choix et un robot pour pétrir sinon une spatule.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 80°C.*
- Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, placer le sel et la farine par-dessus.*
- Ajouter la levure et le sucre.*
- Faire tiédir le lait 30 sec au micro-ondes et faire fondre le beurre.*
- Battre l'œuf en omelette.*
- Mélanger tous les ingrédients (fleur d'oranger et perles de sucre compris) jusqu'à obtenir une pâte très molle mais homogène.*
- Verser dans un moule beurré et fariné (pas besoin si en silicone).*
- Saupoudrer de quelques perles de sucre supplémentaires et d'amandes effilées.*
- Placer dans le four 20 min.*
- Au bout des 20 min, monter le four à 200°C et faire cuire 35 min.*
- Sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir avant de déguster.*

Cette brioche est exquisite et reste encore moelleuse le lendemain!

Bon appétit !