

Brioche au petit lait

Pour faire cette recette, il faut du petit lait que l'on récupère lorsqu'on fait du fromage blanc avec la yaourtière Multidélices. Cela permet de ne pas jeter ce petit lait et ça donne une brioche extra moelleuse. J'ai réalisé une grande brioche dans le moule tablette de Guy Demarle et 12 petites brioches dans les empreintes à muffins droits.



Ingrédients:*(pour 2 grandes brioches ou 1 grande et 12 petites)*

500 g de farine de gruau

100 g de semoule fine

1 œuf + petit lait pour arriver à 400 g

50 g de sucre

2 cc de levure sèche de boulanger

7 g de sel

2 cs de beurre

Préparation:

1- Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et pétrir 3 min.



2- Laisser pousser jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



3- A la fin de la pousse, fariner un plan de travail et dégazer la pâte. Former des boules et les faire lever à nouveau dans les moules. Les boules du moule tablette sont plus grosses que les individuelles.



4- Lorsque les brioches ont doublé de volume, préchauffer le four à 180°C.

Les badigeonner de lait et enfourner la grosse brioche pour 30 min environ et 20 min pour les petites.



Les laisser refroidir sur une grille.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr