

Brioche rapide sans pétrissage

Cette brioche est parfaite quand on n'a pas le temps d'en préparer une dans les règles de l'art. J'ai découvert cette recette sur le blog [Recettes by Hanane](#). Elle se prépare en moins d'une heure cuisson comprise ☐ .



Ingrédients: (pour 1 grande ou 2 petites brioches)

400 g de farine de gruau ou T 45

2 sachets de levure de boulanger déshydratée

1/4 cc de vanille en poudre

50 g de sucre

1 oeuf

50 g de beurre fondu

300 ml de lait tiède

1 cc de sel

Sucre en grains

Préparation:

1- Préchauffer le four à 80°C chaleur tournante.

Dans un récipient, ajouter la farine, la levure, le sucre, la vanille en poudre, l'œuf et le beurre fondu. Mélanger en ajoutant le lait. Le mélange peut se faire avec une cuillère en bois, au fouet ou au robot.



2- Verser la pâte dans un ou deux moules. Elle est très collante. Parsemer de sucre en grains.



3- Enfourner pour 20 min à 80°C puis augmenter la température à 200°C et laisser cuire entre 25 et 30 min.





cestmeilleurfaitmaison