

Pain brioché marocain

C'est la dernière recette de **Quelques grammes de gourmandise** que j'ai testée avec le lait ribot. Ce pain est super moelleux et très agréable à manger.

Insert du 11/03/15: J'ai refait ces pains en les dorant à l'œuf et les pains sont beaucoup plus appétissant qu'en les dorant au beurre.



Ingrédients:

200 ml de lait ribot

400 g de farine T 55

40 g de beurre mou demi-sel

1 sachet de levure spécial pain de Guy Demarle (je ne mets pas de sel car il y en a déjà avec la levure)

1 cs de sucre

Différentes graines

Préparation:

1- Mettre le lait ribot dans le bol du Thermomix et régler 3min/37°C/Vit 1.

2- Ajouter la farine, le sucre, la levure et pétrir 3 min.



3- Ajouter le beurre et pétrir 5 min.



4- Faire une boule et laisser reposer dans un saladier recouvert d'un film jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



5- Dégazer la pâte et la diviser en 12 boules égales. Les placer dans un cadre en inox et les laisser doubler de volume. Les dorer à l'oeuf et mettre des graines sur chaque boule. Je ne les ai pas dorés à l'oeuf car il me restait du beurre fondu (celui des beignets) et j'ai préféré l'utiliser pour le finir. Je pense que c'est mieux avec de l'oeuf car les graines n'ont pas tenu avec le beurre.



6- Préchauffer le four à 180°C et cuire 20 min à surveiller. Démouler et laisser refroidir sur une grille.







cestmeilleurfaitmaison.fr