

Brioche aux petits suisses

Ingrédients

3 oeufs

90 ml de lait

1 sachet de sucre vanille

60 gr de sucre

2 petits suisses de 60 gr

500 gr de farine T45

~~1 sachet de levure instantanée~~

~~1.5 c à c de sel~~

un sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>