

Bienvenue chez Christhummm

~~ Brioche Saint Louis ~~ ~~ au Thermomix ~~

Merci à mon amie
Brigitte du Domaine
Saint Louis
à Carcassonne
pour cette recette !



- 2 œufs
- un peu de lait
- 16 grs de levure fraîche
- ou 2 cc de bruggeman
- 500 grs de farine gruau
- 50 grs de sucre
- $\frac{3}{4}$ de cc de sel
- 60 grs de beurre

Mettre les œufs dans le bol du thermomix et compléter pour obtenir 300 grs

Ajouter la levure

2 mn) 37° vit 3

Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre

4 mn fonction épi

Laisser lever jusqu'en haut du bol

Façonner

(on peut faire un passage au frigo de deux ou trois heures et laisser revenir à température ambiante pendant une demi heure)

Cuire à 180° pendant 20 mn

Laisser dans le four éteint, porte ouverte pendant 5 mn

Démouler et,,, déguster !