

## **Brioche au mascarpone**

### Ingrédients

200 ml de lait

100 gr de mascarpone

1 oeuf

100 gr de sucre

40 gr de beurre mou

450 gr de farine

1 sachet de levure spéciale brioche avec sel incorporé Demarle

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

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

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>