

Briochettes suisses

Ingrédients

370 ml de lait

100 gr de beurre mou

100 gr de sucre

600 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

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

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 12 pâtons

Former des boules et les déposer sur la toile silpat ou du papier sulfurisé

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

Faire une incision au centre de chaque boule et remplir de sucre en poudre

Laisser lever environ 30 mn

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>