

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette MAP Th.50 (ou pétrie au Thermomix)

Brioche type Pasquier



70 g de lait tiède
75 g de beurre mou
1/2 cc de sel
150 g de farine
1 oeuf
40 g de sucre
Encore 150 g de farine
1.25 cc de levure type briochin

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans la cuve de la MAP
OU dans le bol du Thermomix.

POUR LA MACHINE A PAIN

Régler programme sucré et démouler une fois le programme terminé.

POUR LE THERMOMIX

Pétrir quelques minutes dans le bol.

Laisser doubler de volume dans un saladier, recouvert d'un linge humide.

Enfourner à 180°C dans un moule bien beurré. Surveiller la cuisson.

Infos :

Je ne connais pas la durée de la cuisson au four puisque je la fais toujours dans ma machine à pains...