

Brioche au sucre perlé d'Oumleila

Ingrédients

+/- 450 gr de farine

1 oeuf

50 ml d'huile

50 gr de beurre fondu

~~1 cs de levure boulanger~~ **1 sachet spécial brioche avec sel incorporé Demarle**

~~1/3 cc de sel~~

1 sachet de levure chimique

50 gr de sucre en poudre

200 ml de lait tiède

arôme au choix **vanille pour moi**

Déco 1 jaune d'oeuf + sucre perlé

Mélanger tous les ingrédients de la pâte en ajoutant la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte souple

Couvrir et laisser 1h **avec la levure Demarle le temps de pousse est bien plus court et suivant la chaleur en moins de 20 mn c'est suffisant**

Dégazer la pâte et la diviser en boules

Déposer les boules dans moule sans les serrer (moule à manqué cannelé Demarle)

Laisser à nouveau lever

Badigeonner du jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait et saupoudrer de sucre perlé

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

