



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Brioche aux épices et figues séchées .

Réalisée avec une M.A.P.



Ingrédients pour une brioche de 400 g :

- 1 gros oeuf
 - 1 sachet de levure chimique
 - 100 g de figues séchées
 - 140 ml de lait 1/2 écrémé
 - 200 g de préparation pour brioche ("Mon Fournil", levure boulangère incorporée)
 - 40 g de beurre
 - Mélange d'épices "Pain d'épices"
- Mettre dans la cuve le lait chaud, l'oeuf, le beurre et les figues coupés en petits dés ...
- ... puis la préparation de brioche et la levure chimique
- Lancer le programme "basique" de la M.A.P.
- Éteindre la MAP, sortir la cuve et laisser refroidir 20 minutes avant de couper la brioche

Description du programme "basique" :

- Durée complète de 3h00, pétrissage, levage de la pâte et cuisson du pain
- Possibilité de rajouter d'autres ingrédients après 40 minutes

Information : Réalisée dans une cuve [10 (h) x 11,5 (l) x 13 (l) cm] pour une portion pour 2 - 3 personnes

Conseil : Réduire à 150 g la préparation pour brioche pour l'aérer encore plus

