



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

. Brioche aux fruits confits .

Réalisée avec une M.A.P.



Ingrédients pour une brioche 2 personnes :

- 1 gros oeuf
 - 140 ml de lait 1/2 écrémé
 - 150 g de préparation pour brioche ("Mon Fournil", levure boulangère incorporée)
 - 30 g de beurre
 - 1 sachet de levure chimique
 - 150 g de macédoine de fruits confits
-
- Mettre dans la cuve le lait chaud, le beurre coupé en dés, l'oeuf ...
 - ... puis la préparation de brioche et la levure
 - Lancer le programme "basique" de la machine à pain
 - Au bout de 40 minutes, lorsque la machine sonne, incorporer les fruits confits
 - 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

