



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

. Brioche de campagne nature .



Ingrédients :

- 200 ml de lait
- 3 c.à.s de lait
- 350 g de farine francine pour brioche
- 75 g de beurre

- Mélanger la farine avec le lait et le beurre ramolli pendant 6 minutes à la cuillère en bois
- Lorsque la pâte est lisse recouvrir d'un torchon et laisser reposer 30 minutes au chaud
- Fariner le plan de travail et former 3 boules bien lisses et les déposer dans un moule à cake beurré
- Recouvrir du torchon et laisser lever 1 heure au chaud
- Préchauffer le four à 180°C th.6. Humecter copieusement la pâte levée d'un peu de lait
- Enfourner et laisser cuire 30 minutes en surveillant bien la cuisson pour ne quelle colore pas trop
- Éteindre le four, laisser quelques minutes avant de sortir la brioche
- Avant de servir, préchauffer le four avec un bol d'eau froide
- Puis enfourner la brioche 7 minutes à 120°C th. 4

Astuce : A température ambiante la brioche à tendance à durcir il faut alors la réchauffer au four avec un bol d'eau juste avant de servir

