



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

## . Brioche nature .

Réalisée avec une M.A.P.



Ingrédients pour une brioche de 400 g :

- 1 gros oeuf
  - 125 ml de lait 1/2 écrémé
  - 250 g de préparation pour brioche ("Mon Fournil", levure boulangère incorporée)
  - 30 g de beurre
- Mettre dans la cuve le lait chaud, le beurre coupé en dés, l'oeuf ...  
- ... puis la préparation de brioche, lancer le programme "basique" de la machine à pain  
- Éteindre la M.A.P., 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

Astuce pour une préparation manuelle :

- Dans le même ordre pétrir manuellement pendant 12 minutes la préparation
- La laisser reposer 30 minutes au four à une température de 35 / 50°C
- façonner une boule et laisser à nouveau reposer à 35 / 50 °C recouvert d'un papier sulfurisé
- Enfourner à 180°C à four chaud pendant 25 minutes

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

