



Brioche au lait ribot

Ingredients

240g de lait ribot

90g de sucre

125g de beurre mou

540g de farine

1sachet de levure boulangère sèche

3 oeufs

du sucre en grains

1 jaune d'oeuf

3cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait et la levure 2min30/vitesse 2

Verser la farine, le sucre et les oeufs 3min/mode pétrin

Ajouter le beurre mou 3min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume à l'intérieur du bol

Sortir la pâte du bol

La dégazer, la mettre dans le moule et la laisser doubler de volume

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau en badigeonner la brioche

Parsemer du sucre en grain dessus

Enfourner pendant 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster