



Brioche au lait ribot

Ingredients

240g de lait ribot
1sachet de levure boulangère
540g de farine
90g de sucre
3 oeufs
125g de beurre mou
du sucre en grains
1 jaune d'oeuf
3cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Verser le sachet de levure dans le lait tiède et mélanger

Ajouter la farine, les oeufs et le sucre, mélanger plusieurs minutes, plus on malaxe plus la mie est aérée

Incorporer le beurre, toujours en travaillant un maximum la pâte

Mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un linge et laisser doubler de volume

Dégazer la pâte, la mettre dans le moule et la laisser à nouveau 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