



Brioche sans oeufs

Ingredients

230ml de lait tiède
50g de sucre
5g de sel
380g de farine
8g de levure boulangère sèche
70ml d'huile
1cuillère à soupe d'arôme vanille
du sucre en grains

Étape de la recette

Délayer la levure dans le lait tiède et laisser de côté 10 minutes

Dans la cuve du robot verser la farine, le sucre, le sel et mélanger

Ajouter l'huile, l'arôme vanille et pétrir environ 6 minutes

Incorporer en 3 fois le mélange lait/levure

Pétrir environ 15 minutes

Former une boule et laisser doubler de volume à couvert

Diviser la pâte en 4 boules

Les placer dans un moule à cake préalablement beurré

Et laisser doubler de volume à couvert

Préchauffer le four à 170°C

Badigeonner le dessus de la brioche soit de lait, soit d'un jaune d'oeuf mélangé avec 1 càs de lait

Saupoudrer de sucre en grains

Enfourner environ 25 minutes