



Brioche

Briyoş



1 sachet de levure rapidement
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à soupe de sucre
1 tasse de lait chaud
1 œuf
1 blanc d'œuf
½ paquet de beurre (125 g)
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, du sucre et de l'eau tiède. Mélangez.
- # Rajoutez du beurre fondu, un œuf, un blanc d'œuf et du sel.
- # Enfin, rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1,5 heure.
- # A la fin du temps, séparez 1/3 de la pâte, séparez en 9 morceaux puis roulez en forme de balle.
- # Séparez le grand morceaux séparé aussi en 9 morceaux puis roulez comme une balle. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Faites des petit creux léger au milieu des pâtes puis placez les petites balles dans ces creux.
- # Laissez attendre les brioches dans le plat environ 20-25 minutes.
- # Enfin, rajoutez du jaune d'œuf mélangé avec 1 cuillère à soupe d'eau, sur les brioches.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Ramenez à table comme sorte de pain.

N-B; La brioche appartient à la cuisine française, qui est une sorte de muffin.