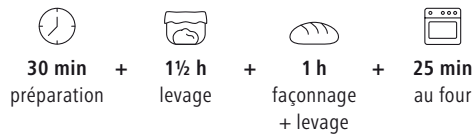


Pain brioché



Pour un moule à cake d'env. 25 cm, graissé et fariné

- 250 g de farine
- 3/4 de c. c. de sel
- 2 c. s. de sucre
- 1/4 de cube de levure (env. 10 g)
- 1 gousse de vanille
- 1 1/4 dl de lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau)
- 1 œuf
- 30 g de beurre, mou

Mélanger dans un grand bol farine, sel et sucre. Émietter la levure, incorporer. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter avec le lait coupé d'eau, l'œuf et le beurre, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser la pâte doubler de volume env. 1 1/2 h à couvert à température ambiante.

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, aplatir un peu. Diviser en 6 portions, puis façonner à la main des petits pain allongés, déposer dans le moule préparé. Laisser lever encore env. 1 h à couvert. Préchauffer le four à 200° C.

- 1 œuf

Battre l'œuf, en badigeonner le pain brioché.

Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler, laisser refroidir le pain brioché sur une grille.

100 g: 360 kcal, lip 11 g, glu 51 g, pro 12 g

