

## **Brioche à la crème fraîche**

### Ingrédients

2 oeufs pour un poids total de 94 gr

200 ml de lait

100 gr de crème fraîche

70 gr de sucre

1 cc de vanille en poudre

600 gr de farine T55

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Vérifier en début de pétrissage si il faut rajouter du lait pour ma part j'ai dû en mettre un peu

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme selon vos envies

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

