

## **Petites brioches légères et moelleuses**

### Ingrédients

165 ml de lait elben

1 jaune d'oeuf

50 gr de sucre

70 gr de beurre mou

330 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

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

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Diviser en boules égales (pour ma part 13 soit 2 plaques de briochettes Demarle + un moule à muffin)

Laisser lever une vingtaine de minutes

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

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>