



Mon pain brioché marguerite

Ingrédients : pour 10 pains.

- 300 g de farine pour Pain au Lait ou Brioché (j'ai pris celui de Carrefour)
- 200 g de lait tiède
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 25 g de beurre ramolli en morceaux

Préparation :

- Dans le bol du robot, je mélange la farine, le sucre et le sel. Je fais un puits et verse le contenu des deux sachets de levure puis lentement le lait et le beurre ramolli. Comme j'ai pris de la levure sèche de boulangerie traditionnelle, je l'ai diluée auparavant dans 2 cas de lait tiède et je l'ai laissée pendant 15 mn avant de l'incorporer à la pâte.

- Je pétris pendant 6 min avec mon robot (vitesse 1 à 3) afin d'obtenir une pâte très souple et homogène.

- Je couvre le saladier d'un linge et laisse reposer la pâte 15 min.

- Après les 15 minutes de repos, je forme un petit boudin allongé à diviser en 5 petits pâtons.

- Je forme les 5 petites boules et les répartir dans un moule à manquer : 1 au centre et 4 autour se touchant à peine.

- Je recouvre d'un linge pour la levée de 40 min maxi (il faut qu'elles doublent de volume) et je vaporise de l'eau sur le dessus (ceci afin d'avoir une belle couleur dorée).

- Je saupoudre de perles de sucre et je mets au four à Th6/7 pendant 25 mn à peu près. Le pain brioché doit avoir alors une belle couleur dorée et n'hésitez pas à planter un couteau dedans afin de vérifier s'il est cuit.

Bon appétit !