



LA BRIOCHE DE PIERRE-YVES

250g farine de gruau type 45 - 125g oeufs entiers - 25g lait frais - 25 g sucre semoule - 5g sel
- 6g levure fraîche de boulanger - 150 g beurre -

**Mélanger tous les ingrédients (*sauf le beurre*). Pétrir avec le crochet de votre Kithc.....
ou votre Kenw... pendant 10 minutes puis incorporer, progressivement, le beurre
jusqu'à décollement de la pâte.**

**La laisser pousser 2 heures à température ambiante. Rabattre, l'étendre sur une plaque
en la recouvrant d'un plastique. (*facultatif*). Entreposer au réfrigérateur.**

La mouler et laisser pousser 2 heures environ. Cuire au four à 190° ~30min.