

## Pête à brioche

- 500g de farine
- 6 œufs
- 15g de levure boulangère
- 60g de sucre + 1 cuillère à soupe supplémentaire
- 15g de sel
- 400g de beurre doux à température ambiante
- 5 cuillères à soupe de lait.

### Pour la dorure :

- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- un jaunes d'œuf.

### ■ *Recette de la brioche nature au beurre*

Vous pouvez ajouter des pralines, des raisins secs marinés, et faire de petites brioches individuelles.



■ Mélangez les premières 5 cuillères à soupe de lait avec la levure, et la cuillère à soupe de sucre. Laissez reposer pendant une quinzaine de minutes.

■ Mélangez la farine, la levure, les œufs, le sucre, et le sel. Pétrissez bien, incorporez le beurre, puis continuez à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.

■ Couvrez d'un linge humide, et laissez pousser pendant 90 minutes.

■ Pétrissez la pâte pour en chasser l'air, et disposez-la dans le moule de votre choix, ou faites une tresse. Mélangez les ingrédients de la dorure, et appliquez-la au pinceau. Laissez reposer 30 minutes.

■ Préchauffez votre four à 190°.

■ Enfourez pour une vingtaine de minutes, à adapter en fonction de la forme et de la taille de la brioche.