Recette de la brioche

* **Ingrédient :**
  + 4 oeufs
  + 10 gr de levure de boulanger
  + 3 cl de lait tiède
  + 250 gr de farine
  + ½ cuillerée à café de sel
  + 1 cuillerée à soupe de sucre
  + 12 cl d'huile ou 125 gr de beurre fondu
* **Solution :**
  + Versez dans le bol : la farine, le sel, l'huile ou le beurre, les oeufs, et la levure mélangé dans le lait.
  + Remuez, il faut que la pâte soit élastique et qu'elle se détache du bol.
  + Mettre un torchon sur le bol et laissez la pâte lever pendant 2 heures.
  + Travailler la pâte pour la faire tomber.
  + La mettre dans un moule beurré.
  + Laissez remontez la pâte mais pas trop environ 20 minutes.
  + Faire cuire ½ demi-heure

**Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info**